COURS GASTRONOMIQUE,

OU

LES DINERS DE MANANT-VILLE,

Ouvrage Anecdotique, Philosophique et Littéraire;

SECONDE ÉDITION

dédiée

à la Société Epicurienne du Caveau moderne,

séante au Rocher de Cancalle;

Par feu M. C***, ancien avocat au Parlement de Paris.

Trahit sua quemque Voluptas.



IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

PARIS,

CAPELLE ET RENAND, Libraires-Commissionnaires,
rue Jean-Jacques-Rousseau, n°. 6.

1809.

A LA

SOCIÉTÉ EPICURIENNE

DU CAVEAU MODERNE.

MESSIEURS,

JUSTES *appréciateurs des vrais plaisirs; vous avez senti que vous ne deviez pas borner vos jouissances aux dons de Comus et du fils de Sémélé; les Muses et les Grâces murmuraient d'une préférence qui ne leur laissait que le second rang : Anacréon, disaient-elles, couronné de roses*

et la coupe à la main, chanta prè: d'Aspasie Bacchus et les Amours; mais il ne prit jamais le titre de Gastronome, *ni la livrée du dieu des festins. Le nom de* Gourmands *vous a paru trop exclusif.: en supposant le goût décidé des plaisirs très-matériels, il semblait exclure cette aimable volupté que n'abandonne pas la décence, et qui charme tous les sens en unissant la grâce à la délicatesse, en tempérant le rire folâtre d'une franche gaieté par le tendre intérêt qui naît du sentiment.*

*Sectateurs zélés de la morale d'Aristipe, de Démocrite, de Leucippe et d'Epicure, vous avez choisi ce dernier philosophe pour patron, et sous le nom d'*Epicuriens *vous professez par un heureux éclectisme la doctrine des quatre sages qui connurent les véritables sources de la félicité. Votre lyre docile se monte sur tous les rhythmes gra-*

cieux et touchans : tantôt c'est un hymne bachique ou un chant de victoire ; tantôt une douce romance, une chansonnette villageoise, une ingénieuse allégorie ; plus souvent une piquante satire des ridicules du temps et des mœurs de la moderne Athènes.

Vous soutenez par vos vers harmonieux et spirituels l'honneur des Chansonniers français. Troubadours déjà célèbres, votre gaieté philosophique vous donne des droits aux suffrages de tous ceux qui savent qu'un joyeux refrain, une chanson naïve supposent dans leur auteur une âme délicate, indépendante et libérale : tels furent vos devanciers Panard, Favart, Collé, Lattaignant. *Mais en changeant la devise de votre bannière vous n'avez pas changé vos usages ; c'est toujours à table ou sous la treille que vous invoquez Apollon et Mo-*

mus; c'est en sablant le pétillant Champagne que vous fredonnez vos chansons : votre asile est toujours un Caveau : *vous ne pouvez être étrangers à l'art qui flatte le plus le palais. Le digne acolyte de Bachaumont, Chapelle de bachique mémoire, a dédié son charmant voyage au plus fameux Gastronome de son temps, à son ami Broussin, sur lequel il avait fait ce quatrain :*

> Broussin dès l'âge le plus tendre
> Inventa la sauce Robert;
> Mais jamais il ne put apprendre
> Ni son *Credo* ni son *Pater.*

Si le poëte Chapelle offrit son œuvre littéraire à un gourmand, permettez que nous vous fassions hommage d'un ouvrage de Gourmandise.

Cet ouvrage vous le connaissez déjà; c'est pour vous qu'il a été composé; vos

entretiens érudits en ont fourni les principaux traits; et comme l'auteur a laissé aux cuisiniers écrivains tous les détails de la pratique manuelle pour ne s'attacher qu'à la partie littéraire des fastes gourmands, les Éditeurs espèrent que vous ne dédaignerez pas un recueil de faits qui appartiennent essentiellement à l'histoire des Epicuriens.

Nous sommes avec les sentimens les plus affectueux,

MESSIEURS,

Vos dévoués Collègues,

CAPELLE et RENAND.

AVERTISSEMENT

DES ÉDITEURS.

Nous publions le Cours gastronomique sous le titre de *Seconde Edition,* quoique cet ouvrage paraisse pour la première fois complet sous ce format et dans cet ordre; mais la plupart des dialogues et des chapitres ayant été déjà imprimés dans l'*Epicurien Français,* nous avons craint qu'on ne nous accusât de donner comme nouveau ce qui était déjà connu.

Lorsque M. C*** nous envoya les premiers dialogues des *Dîners de Manant-Ville,* nous ignorions à qui nous en étions rede-

vables; nous ne l'avons su que peu de temps avant sa mort. Son dessein n'était pas de réunir ces fragmens en corps d'ouvrage; mais M. son frère a cru à la possibilité de lier une action aux notes historiques qu'ils renferment, et nous a envoyé les trente chapitres de ce Cours, disposés comme ils le sont aujourd'hui : nous avons pensé qu'ils ne seraient pas sans intérêt pour le public, jaloux de s'instruire en s'amusant. Quelques personnes sévères s'étonneront qu'un jurisconsulte se soit occupé sérieusement d'objets aussi frivoles, et ne verront pas clairement l'utilité de tant de recherches; mais ceux qui ont placé dans leur bibliothèque le *Chef-d'œuvre de Mathanasius* et l'*Histoire de l'Académie de Troyes* savent que, quel que soit le cadre adopté par un auteur, tout ce qui peut servir à faire comparer les mœurs anciennes avec les modernes n'est pas inutile quand on étudie l'histoire des progrès de l'esprit humain et de la civilisation.

Le hasard et quelques jours de loisir à la campagne ont donné naissance à ce Cours, écrit d'abord sans projet, sans plan et sans prétention.

M. C***, avocat distingué, quitta le barreau de bonne heure pour se livrer à d'autres études : il n'est connu comme jurisconsulte que par un discours très-énergique *sur le préjugé attaché aux peines infamantes*. Ce discours, envoyé en 1789 aux Etats-Généraux, y fit quelque sensation, mais fut bientôt effacé par un excellent traité sur le même sujet, publié par M. de la Cretelle. M. C*** avait beaucoup connu dans sa jeunesse l'abbé Trublet, qui, dit Voltaire,

Compilait, compilait, compilait.

Ce fripier littérateur lui enseigna la manière de faire des extraits, de prendre des notes, surtout de les ranger de manière à les retrouver sur-le-champ : sa méthode à cet égard avait beaucoup d'analogie avec celle de Loke, citée par les auteurs de l'Encyclopédie

à l'article RECUEIL. Après quelques années d'exercice son *Compendium* devint très-volumineux, et sa mémoire très-bien meublée : il était difficile que dans une conversation quelconque il ne trouvât pas l'occasion de raconter un trait intéressant, une anecdote piquante, ou de faire preuve d'une riche érudition.

Un jour qu'il dînait chez un membre du *Caveau moderne*, une dame, instruite que les femmes n'étaient point admises dans cette Société, en fit la critique sans la connaître. L'amphitryon épicurien la défendit, et M. C*** prit part à la discussion. Le beau plaisir, disait l'aimable antagoniste, pour des gens de goût et d'esprit ! S'assembler dans le seul but de manger, de boire et de chanter; voilà qui est bien instructif et bien décent ! Vous croyez, Madame, répondit M. C***, qu'on n'apprend rien dans un dîner de joyeux gourmands ? Détrompez-vous ; c'est chez eux que j'ai recueilli mille traits d'histoire fort intéres-

sans. Par exemple, j'ai su que l'empereur Jovien et Septime-Sévère, qu'un roi d'Angleterre, nommé *Andebout,* moururent ivres à la suite d'un grand dîner; ce qui prouve que la brillante compagnie n'est pas toujours la meilleure: j'appris qu'Agamemnon fit servir à Ajax un aloyau pour récompenser la valeur qu'il avait montrée en combattant Hector: une autre fois on éleva la question de savoir si la truffe était vraiment un végétal ; un naturaliste, présent à ce repas, nous dit que Pline (1) prouve qu'elle se forme, comme les minéraux, par justa-position, et cite à ce sujet l'histoire de *Lartius-Licinius :* ce gouverneur d'Espagne, mordant dans une truffe, se cassa une dent contre un denier romain qui s'y trouva renfermé sans y avoir été mis exprès. Vous avez refusé tout-à-l'heure de ce plat à la provençale, parce que, disiez-vous, l'ail vous fait horreur. Un gourmand érudit

(1) Pline, I. 19, c. 2.

vous aurait répondu que vous étiez du goût des Grecs, qui méprisaient cet assaisonnement, et défendaient l'entrée du temple de Cybèle à ceux qui avaient mangé de l'ail, tandis que ces bulbes odorantes faisaient les délices des Egyptiens, qui leur avaient dressé des autels : il est vrai que ce peuple n'était pas fort délicat, puisque dans les grands repas il ne se servait pas de table; on portait les plats successivement devant les convives, qui prenaient ce qui leur convenait, et le mangeaient comme ils le voulaient : on ne croirait pas cet usage s'il n'était pas garanti par Athénée.

Je suis assez curieux, continua M. C***, de connaître l'origine des alimens que j'emploie, et c'est dans la société des gastronomes que j'ai trouvé le plus de renseignemens à cet égard. Quand j'ai demandé à M*** les artichauts que je mange en cet instant, je pensais que les premiers qui furent cultivés en France furent apportés de Venise en 1473,

mais que cette plante était connue du temps de Théophraste comme chardon comestible. Voilà pour l'instruction que l'on puise dans la société des Epicuriens : quant à la décence qui règne dans leur repas, elle est d'autant plus sévère, que la nécessité de terminer le festin par des productions littéraires destinées à l'impression commande la présence d'esprit et la sobriété.

Les citations que venait de faire M. C*** firent tant de plaisir à son hôte qu'il le pria en grâce de communiquer au *Caveau moderne* toutes les notes qu'il pouvait avoir sur la gastronomie. M. C*** consentit à les réunir; et pour leur ôter la sécheresse ou l'incohérence qu'offrent toujours de pareils extraits, il imagina le Cours que nous publions en forme de dialogues et de chapitres. Il nous en avait envoyé vingt-quatre lorsque la mort vint le surprendre; mais M. son frère trouva dans ses papiers les fragmens des six derniers, fit des additions dans ceux que nous avions déjà im-

primés, et tâcha de les lier par des transitions : au surplus, qu'on appelle cet ouvrage comme on voudra, *compilation*, *mélanges*, *rapsodies*, *pastiches*, *mosaïque littéraire*, *centons en prose*, nous passerons condamnation sur toutes les épithètes ; l'auteur n'existe plus, et ne peut s'en fâcher. Quant à son éditeur, si quelqu'un blâme ce Cours, il s'excusera d'avoir imprimé l'ensemble, en rappelant l'éloge que la plupart des journaux ont fait des parties déjà publiées.

TABLE DES CHAPITRES.

COURS GASTRONOMIQUE.

CHAPITRE PREMIER.

LE CONSEIL D'UN GASCON.

M. de Manant-Ville, naguère petit porte-balle de province, puis fournisseur, puis millionnaire, veut par l'éducation de son fils faire oublier son village. Déjà l'hôtel qu'il habite, le brillant équipage qu'il a pris, ses riches habits, l'insolence de ses laquais donnent le change aux étrangers qu'il rassemble à ses dîners somptueux : les Prussiens, les Allemands le traitent avec considération; mais une gaucherie naturelle dont il n'a pu se défaire, et l'ignorance profonde de son fils Charlot, qu'il fait appeler M. de Saint-Charles, trahissent son origine et le désolent. « Quoi! dit-il, j'ai le meilleur cuisi-
« nier de Paris ; mon fils sait par cœur *Atala*, *Del-*
« *phine*, *Corine* et le dernier *Bélisaire*; il ne manque
« pas une représentation des mélodrames, et dès qu'il
« dit un mot on lui rit au nez! J'ai voulu lui donner
« des maîtres de langues, d'histoire, de calcul; il n'a
« pu rien apprendre : je suis un père bien malheureux!
— « Sandis! c'est votré faute, s'écrie le chevalier de

« Versac, l'ami du jour et de tout le monde; voulez-
« vous qué votré fils sé morfonde d'ennui sur uné gram-
« maire ou sur un tableau dé chronologie; qu'il sé
« donne plus dé mal qu'un bourgeois qui n'aurait qué
« dix mille écus dé rente? Jé prétends qué M. dé Saint-
« Charles s'instruise en homme comme il faut; et dé-
« main, cadédis, jé vous envoie lé maître qui lui
« convient. » Le lendemain arrive en bockei un élégant
professeur de la part de Versac. « Quelle est, lui dit
« Manant-Ville, la science que Monsieur enseigne?
—« Toutes, Monsieur, ou plutôt celle sans laquelle les
« autres ne sont rien. Je professe la *phagotechnie*,
« science unique, universelle, dont la racine (1) ex-
« plique le but suprême : c'est l'art de bien manger,
« qui conduit à l'art de bien vivre; et l'homme qui
« sait la phagotechnie sait tout autant d'histoire, de
« physique, de philosophie, de littérature qu'il lui
« en faut pour briller dans les plus illustres cercles....
« Une séance suffira pour vous en convaincre. » En ce
moment paraît Charlot, ou M. de Saint-Charles; il
précède le maître-d'hôtel qui annonce que l'on a servi.
M. de Manant-Ville retient le professeur à dîner, et
dès qu'on se met à table la leçon commence avec le
dialogue suivant :

MANANT-VILLE.

Vous allez joindre l'exemple au précepte, Monsieur,
et, tout en goûtant les mets, nous débiter vos *phago*....

LE PROFESSEUR.

Ma phagotechnie? Je suis à vos ordres, et vais commencer par les origines.

(1) Φαγειν.

SAINT-CHARLES, *à un laquais.*

Donnez un couvert à Monsieur.

LE PROFESSEUR, *gravement.*

Un couvert se compose de six choses; savoir, une assiette, une serviette, une fourchette, une cuiller, un couteau et un verre. L'usage des assiettes n'est pas très-ancien; autrefois des tranches de pain coupées en rond servaient d'assiettes. Virgile les décrit ainsi dans le repas des compagnons d'Enée, troublé par les Harpies. On parle encore de cette pratique dans le cérémonial du sacre de Louis XII. Après le repas on donnait ce pain aux pauvres : on ne se servait point alors de serviettes; on étendait sur soi une portion de la nappe quand il y en avait. Les premières serviettes ont été faites à Reims, et offertes par cette ville à Charles VII lorsqu'il fut se faire sacrer. Elles ne devinrent communes que sous Charles-Quint. Le couteau remonte à la plus haute antiquité, et depuis qu'Abraham voulut immoler son fils....

MANANT-VILLE.

Doucement, Monsieur; j'ai vu dans une église un tableau représentant le sacrifice d'Abraham, et le patriarche ne tient pas un couteau; c'est parbleu bien un pistolet dont l'amorce ne prend pas, parce qu'un ange épanche de l'eau (1) dans le bassinet.

LE PROFESSEUR.

Je sais que ce tableau existe; mais c'est une bizar-

(1) Mingit.

rerie du peintre qui ne tire pas à conséquence. Les couteaux étaient connus bien avant que Langres, Châtellerault et Moulins eussent des fabriques. La première coutellerie renommée en France existait au dixième siècle à Beauvais. A cette époque on ne faisait point usage de fourchette; on portait la viande à sa bouche avec la pointe de son couteau. Henri III est le premier qui ait fait faire des fourchettes d'argent. Quant au verre....

SAINT-CHARLES.

Je sais, Monsieur, qu'il se fait avec de la fougère.

LE PROFESSEUR.

Point du tout.

SAINT-CHARLES.

Comment point du tout! Apprenez, Monsieur, qu'un journal du mois dernier, citant une chanson qui commence par ce vers,

Bacchus rit dans la fougère,

nous explique très-savamment que cela veut dire *le vin pétille dans un verre.* Or, vous n'en savez pas plus qu'un journal peut-être; et vous ne m'apprendrez pas mieux ce qu'est la fougère que vous ne m'apprendriez d'où vient le blé.

LE PROFESSEUR.

On m'obligerait, il est vrai, de me le dire, car le blé n'est point originaire de France, et les érudits ne sont point d'accord sur son pays natal : les uns le font venir d'Egypte, d'autres de Tartarie, et le savant Bailly, ainsi que Pallas le voyageur, prétendent qu'il vient sans culture en Sibérie. Quoi qu'il en soit, les Phocéens

l'apportèrent à Marseille avant que les Romains eussent pénétré dans les Gaules. Les Gaulois mangeaient le blé cuit ou écrasé sous des pilons; ils furent longtemps sans savoir faire du pain levé. Ce ne fut qu'aux premières Croisades que les soldats chrétiens trouvèrent les moulins à vent établis chez les Sarrazins. (1)

Avant que les Phocéens eussent fait présent du blé à la France, les Gaulois vivaient de gland, de châtaignes, qui sont originaires de Sardes en Lydie, de faine, de noix et de noisettes.

MANANT-VILLE.

Ainsi nos bons aïeux partageaient le dîner de leurs cochons ?

LE PROFESSEUR.

Non, Monsieur; on donnait aux pourceaux le gland du chêne rouvre, (2) ou chêne commun de nos forêts; mais les Gaulois cultivaient plusieurs espèces de chênes comestibles : tels sont ceux que les botanistes nomment chênes ballotes, (3) chênes châtaigniers, (4) chênes grecs. (5) On ne trouve plus ces chênes dans nos bois; mais on mange encore du gland avec plaisir en Espagne, en Amérique, en Afrique et dans l'Asie mineure; il serait bien à désirer qu'on rendît à nos

(1) Ils furent apportés en France en 1040; mais les moulins à eau étaient bien plus anciens : ils furent inventés par Bélisaire, lors du siége de Rome par les Goths.

(2) *Quercus robur.*

(3) *Quercus ballota.*

(4) *Quercus prinus.*

(5) *Quercus esculus.*

provinces méridionales un aliment aussi sain et aussi économique.

SAINT-CHARLES.

Les Gaulois, mangeurs de glands, devaient aussi manger plus de cochons que de bœufs?

LE PROFESSEUR.

Ils en avaient des troupeaux très-considérables qu'ils nourrissaient uniquement de fruits de chêne; les habitans des villes en élevaient même dans toutes leurs maisons. Comme ces animaux sortaient fréquemment, ils causaient des embarras; et l'on sait que Philippe, petit-fils de Louis-le-Gros, perdit la vie à Paris, parce qu'un cochon effarouché se jeta dans les jambes de son cheval, et le renversa.

MANANT-VILLE.

Voulez-vous, Monsieur, en l'honneur des Gaulois, accepter un peu de ce porc frais; il est délicieux, quoiqu'il n'ait pas été nourri de glands : comme vous y ajouterez sans doute un peu de moutarde, vous nous direz un mot sur cet assaisonnement.

LE PROFESSEUR.

Très-volontiers. Ce condiment n'a pas toujours porté le même nom; on l'appelait autrefois *sauve* ou *sénevé;* ce ne fut qu'en 1382 qu'on le débaptisa. Philippe-le-Hardi, duc de Bourgogne, ayant marché contre les Gaulois révoltés, et Dijon lui ayant fourni pour cette expédition mille hommes d'armes, le duc par reconnaissance accorda à la ville, entr'autres priviléges, celui de porter ses armes, avec sa devise *moult me tarde.* La ville fit sculpter l'un et l'autre

sur sa porte principale; mais un accident ayant détruit le mot du milieu, on ne lisait plus que *moult-tarde*, ce qui fit beaucoup rire aux dépens des Dijonnais. Comme ils faisaient commerce de *sénevé*, on appela par dérision cette graine *moutarde* lorsqu'elle venait de Dijon, et le nom lui en est resté. (1) Cette étymologie n'est pas généralement adoptée, et la plupart des historiens gastronomes disent que l'origine du mot moutarde est *mustum ardens*, parce qu'autrefois on détrempait et l'on faisait fermenter le *sénevé* dans le vin doux. Pline en parlant de la moutarde assure (2) qu'elle est le contrepoison des champignons vénéneux.

MANANT-VILLE.

Versac avait raison, Monsieur, de vanter votre savoir, et vous disiez fort bien qu'on pouvait apprendre l'histoire et la politique à table. Pour reprendre haleine goûtez, je vous prie, ce vin de Vougeot, et dites-nous comment les enfans de Noé ont introduit la vigne en France.

LE PROFESSEUR.

Si l'on en croit Plutarque, la vigne fut apportée dans les Gaules par un Toscan, originaire de Sens,

---

(1) Un fabricant de Dijon avait inscrit sur sa porte cette phrase : *Multum tardat divio rixam*. Les érudits se mettaient à la torture pour en trouver le sens ; ils ne pouvaient l'expliquer ; mais ils disaient que cette ligne renfermait au moins une menace ou une insulte pour la ville. Le fabricant, obligé de la traduire, le fit ainsi : *Moult-tarde dijon-noise* (Moutarde dijonnoise.)

(2) Pline, liv. 19, chap. 8 et 22.

banni de Clusium, sa patrie. Les Marseillais reçurent ce doux présent, et burent les premiers du vin de France. La culture du raisin se propagea rapidement jusqu'au règne du sanguinaire, du perfide Domitien.

SAINT-CHARLES.

Pourquoi lui donnez-vous ces épithètes?

LE PROFESSEUR.

Pourquoi! parce qu'après avoir fait enterrer vive Cornélia, la première des Vestales, après avoir violé sa nièce, proscrit les savans, les gens de lettres, les historiens surtout, ce monstre poussa la barbarie jusqu'à faire arracher.... les vignes dans les Gaules!

MANANT-VILLE, *buvant.*

Arracher les vignes!.... voilà un abominable homme!

LE PROFESSEUR.

Mais un prince plus humain les fit replanter : l'empereur *Probus* doit peut-être son nom à cette bonne action.

SAINT-CHARLES.

Je ne savais pas cela...... Monsieur, avant d'avoir du vin, les Gaulois buvaient donc du cidre ou de la bière?

LE PROFESSEUR.

La bière était connue dans l'ancienne Egypte, (1) et

---

(1) Les Egyptiens furent long-temps sans boire du vin, parce que les sectateurs d'Osiris croyaient que lorsque Jupiter foudroya les Titans leur sang, mêlé à la terre, avait produit la vigne : ils inventèrent la bière pour suppléer le vin en usage chez les autres peuples.

les Gaulois avaient pu la recevoir des Romains. Quant au cidre, ce sont les Biscaïens qui en apprirent la fabrication aux Normands long-temps après que ceux-ci eurent cultivé les pommes en Neustrie; et il est difficile de fixer l'époque où ces deux boissons furent adoptées dans les Gaules. Fortunat, dans la *Vie de Sainte-Radegonde,* reine de France, dit que cette princesse, étant veuve, ne buvait que de l'eau et du poiré; mais c'était sans doute par dévotion, par esprit de pénitence. Un autre auteur assure que sous la première race de nos rois on faisait des boissons fermentées avec les mûres, les coings, originaires de Cydon dans l'île de Crète, et les grenades, apportées par les Africains en Espagne; que les preux chevaliers se délectaient avec l'*hypocras,* espèce de vin fait avec le miel et des aromates. (Louis XIV buvait encore avec plaisir celui que lui envoyait sa bonne ville de Paris.) Un autre rapporte qu'en 1420, après une disette, les habitans de Paris furent réduits à boire du *prunelet,* mauvais vin fait avec des prunelles de haies fermentées. Tout cela est postérieur aux Gaulois, et leur histoire à cet égard est peu connue; mais on sait qu'ils ne furent pas plutôt propriétaires de vignes, qu'ils sentirent le mérite des bons vins de France, et que pour conserver leur parfum ils inventèrent les tonneaux à la place des outres dont se servaient les Romains, et qui donnaient un goût de cuir aux vins qu'elles renfermaient.

SAINT-CHARLES.

Vous me rappelez, Monsieur, que mon journal, dont le rédacteur se connaît au moins aussi bien en

boisson qu'en littérature, disait, il y a quelque temps, en parlant de marchés : *il faut payer un fort pot de vin*. Est-ce que le vin est une monnaie?

LE PROFESSEUR.

Non; mais il servit long-temps aux gratifications : cet usage s'établit sous Charlemagne. Après un baptême, un mariage, voire même un enterrement, on donnait aux prêtres *le vin du curé;* à sa future, avant le mariage, on offrait *le vin de noce;* à son procureur, après un procès, *le vin de clerc;* au maire de la ville, où l'on prenait domicile, *le vin de bourgeoisie.*

MANANT-VILLE.

Et toujours en nature?

LE PROFESSEUR.

Toujours : on fondait même des rentes bachiques. Dans une charte ancienne on lit que le célèbre abbé Suger fonda la rente d'un muid de vin au profit des chanoines de Saint-Paul, afin d'égayer leurs offices : *Ut jucundius*, dit-il, *Deo sanctoque Paulo inserviant.*

SAINT-CHARLES.

Je ne sais pas le latin; mais je gage que cela veut dire que les chanoines pouvaient se griser en toute sûreté de conscience.

LE PROFESSEUR.

Oui, mais le jour de Saint-Paul seulement.

MANANT-VILLE.

Les abbés aiment tant le jus de la treille, qu'ils ont appelé l'Eglise *la Vigne du Seigneur.*

SAINT-CHARLES.

Comment donc, papa, l'érudition vous gagne!

LE PROFESSEUR.

Lorsque le pape Urbain V quitta la résidence d'Avignon pour se fixer à Rome plusieurs cardinaux refusèrent de le suivre; il écrivit à Pétrarque qu'un tel refus l'étonnait, et qu'il n'en devinait pas la raison. Savez-vous ce que lui répondit le chantre de Laure?

MANANT-VILLE.

Non, vraiment.

LE PROFESSEUR.

« Très-saint Père, les princes de l'Eglise connais-
« sent les caves de Provence, et savent que les vins
« de France sont plus rares au Vatican que l'eau
« bénite. »

MANANT-VILLE.

Parbleu, Monsieur, puisque vous avez une citation sur tout, il faut que je vous mette aux prises avec un de mes amis, vieux militaire, qui, tout en citant ses combats, assure qu'il déteste les citations; vous le désolerez; nous rirons, et je prétends....

A l'instant un convive qu'on n'attendait pas dérange la conversation et le service; on le reçoit, et la séance est remise au surlendemain.

CHAPITRE II.

HISTOIRE DU PROFESSEUR.

M. de Manant-Ville, étonné de l'érudition du professeur, désirait vivement le connaître plus particulièrement, et lui demander par quelle circonstance il avait dirigé ses études vers l'art de la cuisine : il n'avait pas osé lui faire cette demande à table; mais le lendemain, le professeur étant venu lui rendre visite, il lui fit part du désir qu'il avait de savoir l'histoire de sa vocation gastronomique.

Je satisferai très-volontiers votre curiosité, lui dit le *phagotechnicien*, puisqu'en vous donnant quelques détails sur ma vie je trouverai l'occasion de vous faire connaître les sources où j'ai puisé les renseignemens qui composent mon cours.

Je m'appelle *Victor Fage*, et suis fils du maître-d'hôtel de M. P...., archevêque de Bourges. Mon père me destinait à l'état ecclésiastique, mais je le perdis de bonne heure; ma mère m'envoya à Bordeaux chez un de ses oncles, avocat, qui, vieux et podagre, ne pouvait plus suivre le barreau, et désirait me faire l'héritier de sa clientelle. Je partis pour

le pays des Gascons, où je devais apprendre la chicane, et mon oncle me mit dans les mains Lapeyrère et Boyer, après m'avoir fait apprendre Justinien. Mon patron était veuf; il avait pour soigner son ménage une jeune chambrière, dont il est utile que je fasse le portrait: Vingt ans était son âge; d'une taille moyenne, mais faite à peindre, et d'une propreté minutieuse, Hélène était aussi jolie avec son bavolet et ses brassières que la petite laitière de Greuze avec son chapeau de paille et ses rubans; son teint, d'une blancheur éblouissante, ses lèvres vermeilles, ses yeux bleus, couronnés par un arc d'ébène, attiraient les regards, et faisaient battre le cœur : le mien, novice encore, ne put résister à tant d'attraits; mais avant de me livrer à ce penchant séducteur je voulus m'assurer que je n'avais pas de rivaux à craindre, et qu'Hélène méritait mon choix. Un joli minois, me disais-je, est souvent comme ces bonbons colorés qui ornent les magasins de nos confiseurs; on croit qu'ils ne sont que sucre et parfums; dupe de l'apparence on les croque avec sensualité, et l'on ne trouve dans leur intérieur que plâtre ou farine.

Une jeune fille chez un vieillard goutteux me paraissait d'autant plus suspecte qu'elle ne sortait jamais qu'avec une vieille voisine pour aller à l'église, et qu'elle avait pour mon oncle des soins assidus et des attentions fort remarquables. Je formai le dessein d'examiner scrupuleusement la conduite d'Hélène, et de la suivre de manière à ce qu'elle ne pût m'échapper. J'avais remarqué que toutes les fois que je lui adressais un compliment elle rougissait et baissait les yeux; mais la vanité chez les femmes joue si souvent le rôle de la pudeur que je me mis sur mes

gardes. Un jour qu'elle était au marché j'entrai dans sa cuisine, que je trouvai propre et rangée comme la cellule d'une religieuse : je vis sur une planche un livre enveloppé soigneusement avec une couverture de papier; je le pris pour un roman, et je m'empressai d'en lire le titre; c'était le premier volume des *Dons de Comus*; il y avait sur la première page une note de la main d'Hélène; elle était ainsi conçue : *Ce livre est de M. Marin, cuisinier de feue madame la duchesse de Chaulnes; la préface, signée de Querlon, est du père Brumoy, jésuite, traducteur du théâtre des Grecs.* Je parcourus cette préface, et j'y trouvai une foule de traits ingénieux et piquans qui avaient été soulignés au crayon. Si ces remarques sont d'Hélène, me disais-je, cette fille est donc aussi spirituelle que jolie; observation qui augmenta ma curiosité. J'examinai le papier qui couvrait le livre; c'était une lettre adressée à l'aimable Camariste; quel fut mon étonnement quand je lus ce qui suit!

« J'ai reçu, ma chère filleule, les deux louis que « tu m'as envoyés; je t'en remercie beaucoup moins « que de ta lettre, qui m'a touché jusqu'aux larmes; il « faut, Hélène, que le ciel t'ait donné une grande élo- « quence pour faire pleurer un vieux militaire qui a vu « d'un œil sec les horreurs de vingt batailles. Je te fé- « licite des principes de sagesse que tu as, et surtout « de ton goût pour l'étude : continue, mon enfant; pro- « fite des bontés de ton maître, et compte toujours « sur la tendre amitié de ton parrain. »

CHRISTOPHE.

Une seule chose me paraissait équivoque dans cette

lettre; que veulent dire les *bontés de ton maître?* Mon oncle était assez avare, et je ne le supposais pas capable de donner à sa jeune chambrière une gratification qui n'eût pas été gagnée par quelque service extraordinaire; cela me fit souvenir que quelquefois Hélène entrait chez mon oncle le soir à l'heure de son coucher, et qu'elle restait dans sa chambre plus long-temps que ne doit durer le compte des dépenses de la journée. Je pris la résolution d'écouter leur conversation, et le soir même je me glissai contre une porte de communication, au moment où Hélène apportait à son maître son livre de cuisine. Je fus quelque temps sans entendre autre chose que des mots insignifians; enfin mon oncle, élevant la voix, dit : Je suis fort content de votre cuisine, mademoiselle; mais je ne puis plus répondre aux questions que vous me faites tous les jours; je veux bien encore aujourd'hui, pour la dernière fois, satisfaire votre curiosité : mettez-vous à cette table, et prenez sur ce que je vais vous dire les notes qui vous conviendront. Vous m'avez demandé hier si les anciens aimaient autant les œufs que nous, et s'ils en mangeaient de plusieurs espèces : vous devez bien penser qu'ils ont connu les œufs aussitôt que les poules; ainsi, ce que je vous ai dit sur l'origine de ces oiseaux s'applique également aux œufs. Les Egyptiens avaient une singulière façon de les cuire; ils les mettaient dans une fronde, et les faisaient tourner si rapidement que le frottement de l'air les échauffait au point où nous les désirons. (1)

(1) Suidas et Cœlius Rhodigin.

J'ai peine à croire ce fait, quoique rapporté par plusieurs auteurs.

Les Syriens adoraient les poules à cause de leur utile fécondité et de l'excellence de leurs œufs. Les Grecs et les Romains s'en servaient toujours dans leurs sacrifices : l'œuf était porté en pompe dans les fêtes de Cérès; (1) mais quelques sectes furent assez superstitieuses pour regarder comme coupable celui qui mangeait un œuf à la coque. Orphée, Pythagore et leurs disciples s'en abstenaient pour ne pas détruire un germe que la nature avait destiné à la reproduction. (2) Plusieurs philosophes anciens regardaient l'œuf comme l'emblême du monde et des quatre élémens : la coquille, disaient-ils, représente la terre; le blanc est l'image de l'eau; le jaune figure le feu, et l'on trouve l'air sous la coquille. (3) Les Romains aimaient beaucoup les œufs; ils préféraient ceux qui étaient longs à ceux qui étaient courts, témoin ce passage d'Horace : (4)

« Ne va pas, écoutant d'antiques préjugés,
« Préférer l'œuf en boule aux œufs plus allongés;
« Car ceux-ci, d'un lait pur, dans leur coque plus ferme,
« D'un mâle généreux nourrissent l'heureux germe. »

Ils avaient plusieurs proverbes où l'œuf joue un rôle; tel est celui-ci, qu'ils avaient reçu des Grecs : (5)

---

(1) Tite-Live, liv. 41.
(2) Plutarque, liv. 2, quest. 3.
(3) Vilichius, *de Arte Argirica*, c. 10.
(4) Horace, liv. II, satire 4, traduc. de Daru.
(5) Ωον καλλας.

Raccommodez donc la coquille d'un œuf cassé, pour dire à quelqu'un : « Ce que vous voulez faire est impos-« sible. » Ils disaient aussi qu'il fallait rester à table *ab ovo usque ad mala*, « depuis les œufs jusqu'aux « pommes, » c'est-à-dire depuis le commencement jusqu'à la fin du repas. Nous avons francisé la moitié de ce proverbe, et nous disons tous les jours : « Il faut « reprendre cette histoire *ab ovo.* »

Les Romains aimaient comme nous les œufs très-frais, et ils avaient consacré avant l'école de Salerne ce sage précepte : *Si sumas ovum, molle sit atque novum.* « Si vous mangez un œuf, qu'il soit mollet et « nouveau. » Ils ne se bornaient pas aux œufs de poule; ils recherchaient ceux de faisans et de perdrix, que Galien regarde comme les plus délicats, et ils faisaient grand cas de ceux de paon. Ce fut Q. Hortensius qui le premier donna l'exemple de ce luxe dans un grand festin lorsqu'il fut reçu augure : les œufs de paon qu'il fit servir lui coûtèrent 40 sous la pièce. (1)

Les magiciens, les sorciers ont établi sur les œufs des fables qu'il est bon de connaître. Livie, femme de Néron, étant grosse, consulta une devineresse, qui lui dit : *Echauffez dans votre sein un œuf nouvellement pondu, jusqu'à ce qu'il éclose ; s'il en sort un poulet mâle remerciez les dieux, qui vous accorderont un fils.* Elle crut cet augure infaillible, et suivit le conseil de la devineresse; l'événement confirma la prédiction; un coq sortit de l'œuf, et la princesse accoucha de son fils Tibère. (2) Cette anecdote circula

(1) Macrob., Saturnal., l. 3, c. 13.
(2) Pline, l. 10, c. 55.

dans Rome, et toutes les femmes grosses, imitatrices de Livie, se mirent à couver des œufs.... L'idée de voir les dames romaines métamorphosées en poules me fit éclater de rire, et je sortis vite de ma cachette pour ne pas être entendu.

Il paraît que mon oncle tint parole, et ne voulut plus continuer ses conférences avec Hélène; car les jours suivans je la vis se retirer de bonne heure et fort triste. Quelle est donc, me disais-je, cette fille charmante qui semble ignorer le pouvoir de ses attraits; qui, sage et bienfaisante, consacre ses beaux jours à l'instruction? Elle me paraissait de plus en plus séduisante, et l'amour faisait dans mon cœur de si rapides progrès que je ne pouvais m'appliquer à l'étude : cependant je venais de soutenir ma première thèse de droit, et mon oncle avait été très-content de mon baccalauréat. Je cherchai et saisis bientôt l'occasion de me trouver seul avec Hélène. D'abord je lui fis des complimens, auxquels elle répondit avec modestie; je m'enhardis, et voulus hasarder quelques caresses. Arrêtez, M. Victor, me dit-elle; voulez-vous me fâcher et vous faire haïr. Pardon, lui dis-je, mille fois pardon de ma témérité; l'amour me l'inspira; qu'il me serve d'excuse : oui, je vous aime; je vous idolâtre, et depuis long-temps je brûle de vous faire un aveu.... Dont je n'avais pas besoin, reprit-elle, pour connaître vos sentimens, et je vous avoue avec franchise que la réserve que vous avez gardée jusqu'ici m'avait favorablement disposée pour vous; mais il faut renoncer à tout espoir si vous avez le projet de me détourner de mes devoirs. Ecoutez, M. Victor; je rends justice à vos qualités; il ne tient qu'à vous de mériter mon...

amitié : le sort, injuste peut-être, m'a réduite à servir; mais si je ne puis sortir de mon état j'ai la noble ambition d'en être la première : rien de ce qui est utile n'est méprisable; je veux savoir tout ce qu'on a dit, tout ce qu'on a fait avant moi en cuisine, en office; soyez mon instituteur; remplacez votre oncle, qui me refuse ses leçons; et si vous voulez qu'un jour je couronne vos vœux, faites que je n'aie plus de rivales dans mon art. Elle prononça ces derniers mots avec tant de dignité que, sans réfléchir qu'un pareil style n'était pas celui d'une chambrière, je l'adoptai pour lui répondre, et, tombant à ses genoux, je m'écriai : Oui, charmante Hélène, je serai digne de toi; je le jure sur tes fourneaux, sur ta broche, sur ton cœur; tu seras dans peu la plus illustre cuisinière.... Je couvris sa main de baisers, et je convins avec elle des momens où je pourrais l'instruire.

Revenu dans ma chambre, je sentis toute l'étendue de l'obligation que je venais de contracter. Je cherchai dans la bibliothèque de mon oncle; je visitai tous ses livres; pas un ne traitait de la cuisine. Je sortis et fus rêver dans les allées de Tourny aux moyens de prendre des renseignemens gastronomiques : il ne me vint qu'une idée; celle d'écrire à ma mère pour la prier de m'envoyer les notes qu'elle pourrait trouver dans les papiers de mon père. J'allais rentrer pour expédier cette lettre lorsque je fus rencontré par le chevalier de Versac, qui venait quelquefois consulter mon oncle sur un procès que lui faisait un créancier de mauvaise humeur. Le chevalier avait pris quelque amitié pour moi. Qu'a donc lé cher Victor? me dit-il; d'où vient cet air triste et blême?.... Contéz...., contéz-moi céla;

jé suis l'homme aux ressources; jé vous donnérai pour cent mille écus.... dé bons conseils. Son air décidé m'inspira de la confiance, et je lui fis part de l'embarras où je me trouvais, sans lui nommer Hélène. — Cé n'est qué céla? reprit-il; bagasse! Vénez, pétit, vénez dîner avec moi à l'hôtel dé la Providence, nous vous tirérons d'affaire. Je me rendis à son invitation, et le trouvai à l'heure convenue avec un vieux gentillâtre et un ex-bénédictin, dont la face enluminée annonçait une longue expérience des bonnes choses.

Messieurs, leur dit-il, voilà M. lé bachélier Victor qué jé vous présente; il a bon appétit, et, sandis, les plus belles dispositions qué jé connaisse pour dévénir aussi gourmand qué nous. Ces Messieurs sourirent à cet éloge, et l'on se mit à table. On ne dit mot pendant le premier service; mais on officia fort bien. Au rôti le gentilhomme prenant la parole : — Convenez, mes amis, que nous sommes plus heureux que les premiers habitans de la terre, et que l'âge d'or, où l'on ne mangeait que du gland, ne vaut pas cet âge d'airain où l'on savoure le biff-teck. Je sais bien que quelques auteurs ont prétendu que par le mot *gland* on doit entendre tous les fruits à amandes, tels que noix et noisettes; mais tout cela ne me séduit pas, et *ma chair ne s'anime que de chair inanimée.* (1) Les nombreux troupeaux qu'élevaient les premiers hommes ne servaient qu'à les vêtir, à engraisser leurs terres, et à leur fournir des victimes pour les autels : ainsi, c'est pour se rendre les dieux propices que les hommes

---

(1) Allusion à l'étymologie de *chair*, venant de *caro*. (*Qui caret animâ.*)

ont commencé à verser du sang, et le premier acte de cruauté fut un acte de religion. Les philosophes ont été partagés sur l'utilité de se nourrir de viande; les péripatéticiens, les stoïciens, les épicuriens étaient pour l'affirmative; les pythagoriciens et les disciples d'Empédocle pour la négative. Le premier qui tua un bœuf et le fit cuire fut, dit-on, Prométhée; (1) Cérès immola le premier porc, parce qu'il gâtait les bleds, et Bacchus égorgea le premier bouc pour préserver les vignes du ravage que cet animal y faisait. (2) Quelques auteurs attribuent cette entreprise sur la vie des animaux à Hyperbius, fils de Mars, qui s'en fit un divertissement cruel. (3) Je ne suis pas tout à fait de cet avis, dit l'ex-bénédictin, et je crois que le premier bœuf fut immolé par Diomus, sous le règne d'Erichtonius, quatrième roi d'Athènes. (4) Ce pontife se disposait à faire une offrande de fruits à Jupiter; un bœuf survint, et mangea ce qui était préparé pour le sacrifice. Diomus, irrité, lui ôta la vie : les dieux, au lieu d'applaudir à cette pieuse colère, envoyèrent une peste, dont Athènes ne fut délivrée que lorsqu'on eut institué une fête d'expiation appelée *la mort du bœuf.* (5) Porphyre fait remonter l'origine de l'usage de la viande au temps de Pygmalion, roi de Tyr en Phénicie. Un jeune sacrificateur, dit-il,

(1) Porphyre, l. 1 et 2; Pline, l. 7., c. 5; Polydor.; Virgil., *de Rerum Inventoribus*, l. 3, c. 2.

(2) Athénée Deixnosoph., l. 9.

(3) Pline, l. 7, c. 6.

(4) Nonius, *de Re cibaria*, l. 2, c. 1.

(5) Βουφονια.

s'étant aperçu qu'un morceau de la victime qu'il faisait consumer était tombé de l'autel, il le ramassa pour le remettre dans le feu; mais il se brûla, et pour appaiser la douleur qu'il ressentait il porta ses doigts à sa bouche : comme ils étaient chargés de la graisse et du jus de la viande qu'il venait de toucher, la saveur lui plut; il prit un morceau de la victime, le mangea, trouva ce mets excellent, et en porta à sa femme; mais cela vint aux oreilles du cruel Pygmalion, qui les fit arrêter comme sacriléges, et précipiter tous deux du haut d'un rocher. Cet exemple effrayant n'empêcha pas les autres sacrificateurs d'essayer en secret de manger la viande des victimes; et comme dans toutes les religions il est avec le ciel des accommodemens, les prêtres trouvèrent bientôt le moyen de lever le scrupule du peuple, qui finit par tuer des animaux pour l'usage de la table.

Voilà ce que les écrivains profanes nous apprennent sur cette matière; mais nous avons dans la Bible une autorité plus positive; Dieu ordonna aux juifs de manger entr'eux les viandes des sacrifices. (1)

Je n'avais garde d'interrompre une pareille discussion; j'aurais voulu plutôt pouvoir la recueillir en entier, et je brûlais de la reporter à ma chère Hélène. Ma mémoire me servit heureusement; le soir même je lui rendis compte de notre entretien, et j'obtins un baiser pour récompense. Le lendemain je remerciai le chevalier de Versac de l'utile connaissance qu'il m'avait procurée, et je fus chez nos savans convives pour leur demander de nouveaux renseignemens. L'ex-

(1) Deutéronom. 12, v. 26, exod. 18.

bénédictin me prêta quelques livres; il me fit connaître tous les auteurs que je pouvais consulter dans lá bibliothèque publique. Je dévorais ces ouvrages comme un écolier dévore des romans : le droit était abandonné; je ne soutenais thèse qu'avec ma belle Hélène; c'est ainsi que l'amour m'apprit la cuisine, et que la cuisine me fit goûter les délices de l'amour.

Après cette confidence le professeur prit congé de M. de Manant-Ville, qui se promit bien de profiter de l'érudition de *Victor Fage*.

CHAPITRE III.

LES ORIGINES.

MANANT-VILLE, *au professeur.*

VOTRE érudition, M. le professeur, m'a donné l'idée de réunir plusieurs savans amis de la bonne chère, et, au lieu d'un contradicteur que je vous avais promis je vous associe quelques émules : M. *Oxigénius*, chimiste habile; M. *Aristophile*, naturaliste distingué, qui partageront avec vous la gloire d'appliquer les sciences sublimes à la gastronomie.

SAINT-CHARLES.

Puisque ces Messieurs sont arrivés, mon père, ne perdons point de temps, et passons à table, ou plutôt à notre *muséum phagotechnique.* Mon estomac est impatient de meubler mon cerveau, et la connaissance historique des mets augmente mon appétit.

ARISTOPHILE.

Vous avez lu, sans doute, Messieurs, un petit roman intitulé : *Voyage autour de ma chambre.* L'auteur de cette fiction ingénieuse, tout en montrant à son lecteur les choses les plus usuelles et les plus com-

munes, le promène d'Asie en Afrique, et de l'Inde au Pérou. Nous pouvons faire la même chose sans sortir de table, et j'espère vous prouver combien les relations politiques des différens peuples, combien les guerres même ont été utiles aux progrès de la cuisine.

OXIGÉNIUS.

Plaisantez-vous?

ARISTOPHILE.

Non vraiment. Eh! dites-moi, je vous prie, verrions-nous figurer autour du bœuf cette couronne de *persil* dont la feuille est si élégamment découpée, si les Carthaginois n'avaient pas été chercher cette plante en Sardaigne pour en faire cadeau aux Marseillais? Connaîtrions-nous l'*ognon* et l'*échalote*, si le grand Alexandre n'avait envoyé le premier d'Egypte en Grèce, et la seconde de Phénicie? Mangerions-nous des *haricots* verds ou blancs, si le cuisinier de ce même conquérant n'en avait fricassé le premier plat dans l'Inde?

LE PROFESSEUR.

Il me semble que Pythagore en avait régalé son école avant que le fils de Philippe....

ARISTOPHILE.

Vous confondez ici les fèves avec les haricots..... Et les Romains, que d'obligations nous leur avons! ce sont eux qui ont conquis pour nous en Asie le *figuier* et le *concombre*. Remercions-les d'avoir forcé le *melon* sucré de quitter le sol brûlant d'Afrique, et d'a-

voir acclimaté dans les jardins de César le *cantaloup* d'Arménie.

LE PROFESSEUR.

Cependant ce ne fut que long-temps après que ce fruit délicieux passa dans les Gaules. Charles VIII apporta le premier d'Italie en France.

ARISTOPHILE.

Ces mêmes Romains enlevèrent encore l'*abricot* aux Arméniens, la *pêche* et les *noix* aux Perses, les *citrons* aux Mèdes, et la *cerise* à Mithridate. Quand les barbares du Nord vinrent ravager les Gaules, ils y apportèrent bien des fléaux, mais ils y transplantèrent la *betterave* et l'*angélique* de Bohême.

MANANT-VILLE.

Riches présens faits pour consoler des ravages d'Attila!

LE PROFESSEUR.

On a mis quelquefois aux plantes utiles un intérêt si puissant, que les peuples se sont armés pour elles. Le *figuier*, dont on nous parlait tout à l'heure, fut cause que Xercès déclara la guerre aux Athéniens, et que Rome, à l'instigation de Caton, attaqua Carthage. Les Orientaux se sont battus souvent pour le *dattier*. La *muscade*, dans les Indes, fit prendre les armes aux Hollandais.

SAINT-CHARLES.

Si nous devons tant de choses aux guerriers, nous n'en devons pas moins, je pense, aux voyageurs.

ARISTOPHILE.

Sans doute, et ce sont nos savans navigateurs qui nous ont apporté l'*ananas* de Surinam, le *thé* du Japon, le *café* d'Ethiopïe, la *canelle* de Ceylan, la *vanille* du Mexique, le *girofle* et la *muscade* des îles Moluques, le *poivre* de Java et de Sumatra, les *câpres* de Barbarie, et le *piment* des îles Caraïbes.

MANANT-VILLE.

Avant ces découvertes la cuisine de nos pères était bien fade, convenez-en.

LE PROFESSEUR.

Les Grecs et les Romains n'eurent long-temps pour assaisonner leurs mets que le sel, une espèce de poivre qui n'est point celui de nos îles, l'ail, l'ognon, les poïreaux, le vinaigre, la moutarde, le miel, l'huile, le beurre et quelques plantes aromatiques. A une autre époque de civilisation, ils joignirent à ces condimens le cumin, la menthe, le safran, l'anet, l'oxymel, le silphium (1) et le fromage, enfin la pistache, que Vitellius alla chercher lui-même en Syrie.

SAINT-CHARLES.

C'était, à ce qu'on dit, un admirable gourmand que ce Vitellius.

LE PROFESSEUR.

Il faisait cinq repas par jour, et passait immédiatement après dans le *vomitorium*, (2) pour pouvoir re-

---

(1) Quelques botanistes croient que c'est l'*opium*, d'autres l'*assa fœtida*.

(2) Pièce dans laquelle les riches gourmands se faisaient vomir après leur repas pour manger de nouveau. On assure que la célèbre Pompadour avait un *vomitorium*.

commencer de plus belle. On cite un dîner que lui donna son frère, et dans lequel on compta deux mille plats de poisson et sept mille volailles de toute espèce.

OXIGÉNIUS.

Sa cuisine devait être chère?

LE PROFESSEUR.

Les historiens de son temps assurent qu'il dépensa pour sa table, en quatre mois, cent vingt millions.

MANANT-VILLE.

On régalerait à moins une armée!

LE PROFESSEUR.

Les Romains étaient de grands mangeurs. Lucullus fit servir à Cicéron et à Pompée un petit ambigu qui coûta vingt-cinq mille livres.

SAINT-CHARLES.

Pour trois personnes, la collation n'est pas modeste.

LE PROFESSEUR.

Le célèbre Apicius, qui le premier institua une académie de gourmandise, et qui a laissé un traité *de Obsoniis et Condimentis*, dépensa quinze cent mille livres en expériences pour faire des sauces, et finit par s'empoisonner, dans la crainte de mourir de faim, quand il vit qu'il ne lui restait plus que quatre-vingt mille écus.

SAINT-CHARLES.

Le pauvre homme! Et les Grecs étaient-ils plus sobres?

LE PROFESSEUR.

Si l'on en croit Homère, c'étaient des gens de bon appétit, qui mettaient un sanglier tout entier, et même un bœuf à la broche pour rôti; ce qui paraîtrait impossible, si l'on ne savait pas qu'ils faisaient cuire préalablement ces grosses pièces dans l'eau ; mais dans le beau siècle d'Athènes ils devinrent plus gourmets que gourmands, et l'on peut se former une idée de leur cuisine, en lisant dans Anacharsis la description du souper de *Dinias.* Beaucoup d'écrivains se distinguèrent chez eux par des traités sur les plaisirs de la table. On cite avec éloge *Mithæcus, Numénius* d'Héraclée, *Hégémon* de Thasos, *Philoxène* de Leucade, *Actidès* de Chio, *Tyndaricus* de Sicyone; mais l'Athénien qui se couvrit de gloire par le premier poëme gastronomique fut *Archestrate,* qui, avant de chanter les dons de Comus, voyagea plusieurs années pour étudier la cuisine chez les différens peuples. (1)

OXIGÉNIUS.

On aurait dû lui élever une statue, comme Amsterdam en a érigé une à celui qui a inventé l'art d'encaquer les harengs.

LE PROFESSEUR.

On ne lui rendit pas de si grands honneurs; mais on voyait souvent son médaillon faire dans la salle des festins le pendant de celui de Cadmus.

---

(1) Quoique grand mangeur, Archestrate était si maigre, que le vent, disait-on, l'enlevait; sa légèreté passait en proverbe : *léger comme Archestrate.*

ARISTOPHILE.

Qu'a de commun votre Archestrate avec le fondateur de Thèbes ?

LE PROFESSEUR.

Vous oubliez, Monsieur, que Cadmus était l'aïeul du dieu de la treille, (1) et qu'ayant d'être souverain il avait commencé par être cuisinier du roi de Sidon.

SAINT-CHARLES.

Je suis vraiment étonné de tout ce que vous m'apprenez, et vous me donnez beaucoup d'estime pour les Grecs. Le curé de mon village, je veux dire de la terre de mon père, me disait souvent que les Grecs n'avaient pour tout ragoût qu'une mauvaise sauce noire faite avec du lard, du beurre et du vinaigre.

LE PROFESSEUR.

Le fameux *jus nigrum* dont vous parlez ne plaisait qu'aux sévères Spartiates ; mais dans l'Attique on variait les mets, et l'on possédait de tout en abondance. Un homme riche avait, outre une basse-cour bien fournie, des pourvoyeurs qui lui procuraient des cailles, des becfigues, des grives, des alouettes, des rouge-gorges, des ramiers, des tourterelles, des bécasses, des francolins, (2) des faisans, des lièvres, des perdrix, des marcassins, des sangliers et des chevreuils. On lui apportait des différens ports de la murène, (3) de la dorade, de la vive, de l'espadon, du pagre, (4)

(1) *Voyez* le Dictionnaire de la Fable par Noël, article *Bacchus*.

(2) Espèce de gelinotte ou de perdrix d'Ionie.

(3) Sorte d'anguille.

(4) C'est sans doute le *pagure* du genre des homards.

de l'alose, du thon, du congre, du glaucus, (1) du turbot, des maquereaux, des soles, des surmulets, des rougets, des sardines, de la raie, des moules, des huîtres, des oursins....

MANANT-VILLE.

Grâce! grâce pour le reste!

ARISTOPHILE.

Vous nous parlez là des temps de la Grèce florissante?

LE PROFESSEUR.

Sans doute; car le perfectionnement de la cuisine est le signe le plus certain de la prospérité d'un empire, et l'avant-coureur de sa décadence. Quand les Romains soumirent par le glaive et l'Europe et l'Asie, ils étaient moins recherchés dans leurs repas, et le triomphateur descendait souvent de son char pour aller faire cuire des navets sous les cendres; quand ils imaginèrent de châtrer les taureaux, ce ne fut pas pour rendre leur chair plus délicate, mais pour dompter plus facilement et conduire ces animaux. Quelque temps après ils s'aperçurent des bons effets de la castration.

OXIGÉNIUS.

Voici un excellent pâté de cuisses d'oies qui me fait penser que vous n'avez point cité ce mets favori de l'*Avocat Patelin* parmi ceux qu'on servait sur les tables romaines.

---

(1) Grande huître.

LE PROFESSEUR.

Vous savez que les oies furent long-temps sacrées à Rome, pour avoir sauvé le Capitole; mais lorsque les Gaules tombèrent au pouvoir des Césars, sans respect pour la mémoire des oies qui éveillèrent Manlius, on mangea force oisons; mais on préférait ceux que les Gaulois élevaient avec un soin particulier en Picardie. (1) Tous les ans on conduisait à Rome des troupeaux considérables d'oies picardes qui cheminaient à pied, comme nous voyons des caravanes de dindons parcourir nos départemens.

MANANT-VILLE.

C'est assez nous occuper des Romains; buvons en leur honneur ce vin de Sillery qui ne moussa jamais dans leurs coupes.

LE PROFESSEUR.

En vous parlant du vin dans ma première séance, j'ai oublié de vous dire que ce furent les Phéniciens qui apportèrent la vigne dans la Grèce, la Sicile et en Italie.

MANANT-VILLE.

Et d'où venait le plant de vigne qu'ils distribuèrent ainsi?

LE PROFESSEUR.

Il venait de Perse. (*Buvant.*) Voilà du vin parfait et si l'Ecole de Médecine de Paris en avait bu de pa-

---

(1) Les premiers chrétiens gaulois donnèrent à ces volatiles un patron; saint Ferréol, qui n'aimait que les jeunes filles bien fraîches et les oies bien grasses. (*Voyez* RABELAIS, l. 4.)

reil en 1652, lorsqu'elle fit soutenir sérieusement une thèse sur la question de savoir si les vins de Champagne valaient les vins de Bourgogne, elle n'aurait pas été embarrassée de juger.

ARISTOPHILE.

Combien croyez-vous qu'il y ait de vignes en France?

LE PROFESSEUR.

Je l'ignore.

ARISTOPHILE.

On compte huit cent mille hectares de vignes en culture, et leur revenu est estimé 761,270,000 fr. Le registre des douanes de Bordeaux prouve que dès l'année 1350 il sortait de ce port treize mille quatre cents tonneaux de vin environ, et qu'en 1372, comme le rapporte Froissard, on y chargea deux cents navires seulement de vins.

MANANT-VILLE.

Je ne crois pas que la progression se soit soutenue jusqu'à nos jours : on a dû arracher plus de ceps qu'on n'en a plantés depuis cette époque.

LE PROFESSEUR.

On n'a arraché que de mauvaises vignes. Par exemple, nous ne regretterons jamais celles qui occupaient jadis tout l'enclos du Louvre et des Tuileries; nous aimons mieux y voir le Muséum et le Palais des Arts que d'y boire un nectar digne de Surène.

SAINT-CHARLES.

Je croyais que le Louvre était autrefois une forteresse de Paris?

LE PROFESSEUR.

Je vous parle d'une époque où la capitale ne s'étendait guère plus loin que le Châtelet. Nous avons une charte de Louis VII, dit le Jeune, qui en 1160 assigna annuellement, sur le produit des vignes du Louvre, six muids de vin au curé de Saint-Nicolas.

MANANT-VILLE.

Voilà suffisamment de citations pour aujourd'hui; notre mémoire se fatiguerait. J'espère, M. Oxigénius, que vous ferez les honneurs de la réunion prochaine.

OXIGÉNIUS.

Je m'y engage bien volontiers.

CHAPITRE IV.

LE RENDEZ-VOUS TROUBLÉ.

Etonné de ne point voir Versac prendre part à ses dînés, Manant-Ville lui écrivit pour lui en faire un reproche. Le chevalier vint un matin voir le généreux Amphitryon, et lui donna les motifs de son absence. Quand je vous ai présenté le professeur, lui dit-il, j'espérais démontrer à votre table la pratique, et me charger des expériences pendant qu'il vous développerait la théorie; mais j'ai su que vous receviez M. Oxigénius, et pour ne pas vous priver de ses savantes dissertations j'ai dû me tenir à l'écart : nous sommes tellement brouillés que l'un exclut toujours l'autre : cela vous étonne. Ecoutez, voici le fait:

J'étais à Paris depuis un an environ quand je fis la connaissance intime d'une jeune veuve, riche, enjouée, friande, et faite comme une Circassienne. J'en devins très-amoureux, et j'eus le bonheur de lui plaire. Madame de Valbelle, c'était son nom, avait la manie de savoir un peu de tout, et sans rien étudier elle voulait être au courant des arts, des sciences, des nouvelles, pour varier ses plaisirs et sa conversation. J'eus

bientôt épuisé avec elle toutes mes connaissances. Un jour que nous dînions tête à tête, et que nous mangions un plat de fèves nouvelles : Chevalier, me dit-elle, apprenez-moi si Pythagore défendait ou recommandait à ses disciples l'usage de ce mets, que j'aime beaucoup : je me suis cru jusqu'ici de la secte d'Epicure ; il serait plaisant qu'en suivant ses préceptes je me comportasse en pythagoricienne. Ne pouvant répondre à cette question, je promis de lui faire connaître un savant, qui satisferait sa curiosité ; je lui amenai M. Oxigénius, que j'avais préalablement prévenu des liens qui m'attachaient à madame de Valbelle. Le docteur ne se fit pas prier, et répondit au premier mot : Madame, les anciens ne sont point d'accord sur le régime que prescrivait le philosophe de Samos ; la question que vous daignez me faire est depuis long-temps indécise. Ceux qui prétendent que Pythagore défendait les fèves s'appuient sur plusieurs superstitions : Cette plante, disent-ils, était consacrée aux morts, entrait dans les sacrifices offerts aux dieux infernaux, et servait à évoquer les esprits. (1) Les fèves, ajoutaient-ils, portent dans leurs fleurs une lettre de deuil, *littera luctus*. Théophraste, Clément d'Alexandrie, Pline et le divin Hippocrate établissent que ce légume est pesant, difficile à digérer. Si l'on en plante au pied d'un arbre, cet arbre dépérit ; (2) si l'on en nourrit des poules elles ne pondent plus ; si l'on se promène dans un champ de fèves en fleurs on éprouve de la mélancolie, des vapeurs et des vertiges. Pythagore connais-

(1) Ovid., *Fast.*, lib. 5; *Festus Pompeius, de Verborum significatione;* Nonius, de *Re cibaria*, l. 1, c. 5.

(2) L'auteur ne croit point à cet effet.

sait ces propriétés nuisibles, et défendait à ses disciples d'en manger. Ceux qui sont de l'opinion contraire soutiennent avec Plutarque que Pythagore aimait les fèves, en mangeait, les recommandait, et que lorsqu'il se servit de l'expression κυάμων ἀπέχεσθαι, *abstenez-vous des fèves*, il parlait par métaphore, et entendait : Abstenez-vous des charges publiques, parce que les suffrages se donnaient avec des fèves. D'autres observent que κυαμος signifie également des *fèves*, et ce que l'on ôte aux coqs pour les rabaisser à la dignité de chapons. Le sage Pythagore recommandait donc à ses disciples de s'abstenir des plaisirs de Vénus, et de ménager leurs fèves. (1) Cette explication fit sourire madame de Valbelle : ce souris enhardit Oxigénius, qui se permit quelques plaisanteries très-érotiques. Je crus cette petite licence l'effet de sa seule gaieté; mais à la seconde visite du docteur je m'aperçus qu'il avait l'intention formelle de faire sa cour à mes dépens, et qu'il n'était pas reçu très-sévèrement. Madame de Valbelle avait une soubrette entièrement dans mes intérêts. Julie, maligne, curieuse et babillarde, me promit d'espionner sa maîtresse; elle me tint parole, et quelques jours après elle m'apporta un billet qu'elle avait surpris, et qui prouvait clairement que maître Oxigénius avait pour le lendemain au soir un amoureux rendez-vous. Je dissimulai le dépit et l'humeur que cela me donna, et je me rendis chez Oxigénius, en méditant quelque vengeance. Nous étions en Carnaval; des masques que je rencontrai m'en firent souvenir, et mon ressentiment se borna au

(1) Aristoxème, *apud Agellium*, lib. 4, c. 11.

choix d'un tour de Mardi-Gras. J'invitai le docteur à faire partie d'un pique-nique avec deux autres amis. Il refusa d'abord; puis, réfléchissant sans doute qu'il serait libre de s'échapper à l'heure du berger, il accepta. Nous parlons de madame de Valbelle : elle est sans doute incommodée, lui dis-je, car elle m'a fait dire qu'elle ne pouvait me recevoir que demain. J'en suis désolé, me répond le traître; j'irai demain savoir de ses nouvelles. Je le quitte, et cours disposer tout pour le dîner.

Mes amis sont exacts; le docteur arrive. Je ne pourrai, dit-il, rester long-temps avec vous; une affaire importante m'oblige à vous quitter à huit heures. Il disait vrai; c'était l'heure marquée dans le billet. Je fais signe à mes amis d'engager une discussion; ils me servent à souhait; l'un d'eux, prenant un petit pain rond, dit en le roulant dans ses mains : Messieurs, je fais une découverte; le nom de *boulanger* vient de boule; voyez plutôt. — On rit. Cette étymologie, répond Oxigénius, est aussi bonne qu'une autre, et Monsieur a pour lui le savant Ducange, qui observe que les pains en vieux français se nommaient *boulens*, nom que leur fit donner leur forme ronde. Je sais bien que Caseneuve fait venir le nom de boulanger du mot latin *buccellus*, pain de munition, dont il fait *buccelliger*. Mais Ménage va plus loin; il fait dériver tout cela de *pollis*, fleur de farine, dont on a composé *polenta*, *pollentiarius* et *bollengarius*. On est fort embarrassé avec les étymologistes; ils s'accordent rarement : ils donnent, par exemple, trois origines au mot *pain*; l'un le fait dériver du dieu Pan; l'autre du mot grec πᾶν, qui signifie *tout*, parce que celui qui

a du pain a tout ce qui lui faut; un autre de *pascere*, manger.

Ce petit trait d'érudition fut applaudi, et le cher docteur, qui ne hait pas les louanges, donna carrière à sa mémoire, et remonta bientôt du pain au blé, du blé aux premières notions d'agriculture. Ce fut, dit-il, Dio, reine de Sicile, qui, l'an du monde 2883, (417 ans avant Jésus-Christ) enseigna à ses sujets l'art de semer, récolter et moudre le blé; c'est elle qui instruisit Triptolême, et qui fut adorée sous le nom de *Cérès*. (1)

Le blé, ainsi appelé du vieux mot latin *bladus*, qui signifiait fruit ou semence, se mangeait, dans les premiers temps, torréfié, écrasé avec des pilons, et délayé en bouillie. Aussi les Romains appellèrent-ils les boulangers *pistores* (pileurs) avant l'invention des moulins; et Plaute, dans ses comédies, leur donne le sobriquet de *pultifages*, mangeurs de bouillie. Ce furent les Orientaux qui les premiers firent du pain; ils le cuisaient sous la cendre. Sara, dans la sainte Bible, le prépare ainsi pour les Anges. Les Hébreux inventèrent ensuite de petits fours portatifs, qu'ils appelaient *tannur*, (2) et se servirent de levain, qu'ils nommaient *seor*. Lorsque Numa connut les fours, pour consacrer cette découverte il supposa qu'elle était due à une divinité, qu'il fit adorer sous le nom de *Dea fornax*, et en l'honneur de laquelle il institua une fête. Les premiers moulins à bras sont dus, comme vous le savez,

---

(1) Ce nom vient de *Geresh*, mot hébreu qui signifie du blé moulu.

(2) Lévit., c. 2, v. 4.

aux Egyptiens. (1) Pausanias en attribue l'invention à Myletas, second roi de Lacédémone, qui vivait l'an du monde 2590. Les meules ont été ainsi appelées, selon lui, du mot grec μύλη, racine prise du nom de Myletas.

Pomponius-Sabinus dit que les moulins à eau furent inventés en Italie sous Jules-César : ainsi, vous voyez qu'on fut long-temps avant de manger de bon pain. Théophraste rapporte que les Sarmates vivaient de millet : les Tartares et les Ethiopiens en mangent encore beaucoup. L'orge était chez les Athéniens la nourriture des gladiateurs, que l'on appelait, à cause de cela, *hordeacii, orgiers.* (2)

De nouveaux applaudissemens excitent encore Oxigénius, qui, pour mettre le comble à notre admiration, continue avec plus de volubilité. Ce furent, dit-il, Megalarte et Megalomaze qui, au rapport d'Athénée, apportèrent le pain levé en Grèce. Les Béotiens leur élevèrent des statues. Ils nommèrent le pain αρθος, du verbe αρειν, *lever.* Ils en firent de 72 espèces, que je pourrais vous nommer; mais je me contenterai de vous citer les principales; les voici :

Zymi, les pains levés;

Azymi, les pains sans levain; *azimes* des Juifs, hosties des Chrétiens;

Syncomistes, dolyres, typhes, pains mêlés de froment, de seigle et d'orge;

Ennites, lecythites, pains où il entrait de l'huile;

Destrepities, pains avec lait, graisse et poivre;

Artolagane, le même avec du vin;

---

(1) Deutér., 24, 6.

(2) Pline, liv. 18, c. 7.

Melitates, pain avec du miel;

Escalettes, *escharites*, pains faits avec le miel et le vin, doux comme nos pains-d'épice;

Tyrontes, pains mêlés de fromage;

Placites, pains feuilletés, comme nos gâteaux des rois.

Collyces, pains pétris avec le lait et le miel;

Etnites, pains mêlés de légumes;

Blima, chapelure de pain;

Dipyres, biscuits.

Les Romains adoptèrent bientôt ces chefs-d'œuvres de boulangerie et de pâtisserie; mais ils reçurent des Parthes la méthode du pain mollet, que Pline appelle *panis parthicus*. Ils méprisèrent alors le pain d'orge, et le réservèrent pour ceux qu'ils voulaient punir de leur paresse. C'est ainsi que M. Marcellus punit les soldats qui s'étaient laissé vaincre à la bataille de Cannes. (1)

Oxigénius aurait poussé, je crois, la dissertation au point d'oublier son rendez-vous si nous l'avions excité davantage; mais comme je n'avais pas compté sur ce genre de succès, je fis changer la conversation. Le dessert était servi. Mes amis se récrient sur l'excellence de certains macarons vanillés qui étaient un peu éloignés du docteur. Il en demande; je lui en sers deux, préparés exprès pour lui, et que j'avais rendus aussi purgatifs que le fameux biscuit de Dilazal était confortatif. (2) Le friand Oxigénius les mange

(1) Suétone, c. 4.

(2) Conte des *Deux Biscuits*.

avec délices, et, quoique médecin, ne s'aperçoit pas qu'il prend une médecine. Le dîner cesse; le galant court à son rendez-vous : je le suis sans qu'il s'en doute, et me glisse dans la chambre de Julie, pendant qu'il va jouir auprès de madame de Valbelle des charmes du tête à tête. A peine est-il auprès de l'infidèle que je charge Julie d'aller écouter à la porte, et de venir me rendre compte de tout ce qui se passera. Deux louis et la curiosité la déterminent. Il y avait vingt minutes environ que je l'attendais quand je la vois arriver se tenant les côtés de rire. Je me doutais du récit, et avant de rien entendre je ris de concert avec elle. Cependant elle se remet et commence ainsi sa narration :

Madame était assise sur son canapé, dans un négligé charmant. Combien je suis heureux, lui dit Oxigénius, d'avoir pu obtenir la faveur de vous parler sans témoin, et de vous peindre l'ardeur dont je suis.... J'ai tort sans doute de vous avoir admis, interrompt madame de Valbelle; mais je vous crois sincère, et surtout respectueux. — En doutez-vous, Madame? dit le docteur en se mettant à ses genoux; peut-on outrager ce qu'on adore! — Levez-vous, je vous prie; vous êtes trop dangereux dans cette posture. Madame lui tend la main, qu'il saisit et couvre de baisers. — Finissez, reprit-elle; ne cherchez pas à troubler mes sens, sur lesquels vous avez trop d'empire. — Aveu charmant! s'écrie le docteur en passant un bras autour de sa taille; il faut qu'un baiser le confirme : il dit, et le baiser est pris. — O ciel! comment vous résister! cessez, mon ami, cessez d'exiger.... A ces mots elle rougit; ses regards sont languissans; sa voix s'éteint; elle se penche

sur Oxigénius, qui la presse dans ses bras, et devient entreprenant. L'honneur prescrivait ici quelques momens de défense. Ma maîtresse, qui sait que la résistance augmente les désirs, se dégage des mains du docteur, et se lève en disant : Qu'espérez-vous, téméraire? Est-ce-là le respect dont vous me parliez tout à l'heure? Me croyez-vous capable.... Ah! n'accusez que vos charmes, reprit Oxigénius; si je ne suis plus maître de ma raison, ne m'accablez pas de votre courroux. Pardon, mille fois pardon. Et tout en s'excusant il avait repris sa position et tous ses avantages. Amour! Amour! s'écrie madame de Valbelle, tu l'emportes; je m'abandonne à toi! C'était pour Oxigénius un ordre de tout oser : il l'entend, son œil brille, son audace est au comble; mais à l'instant, portant la main sur son ventre, il s'arrête, il pâlit, il chancèle. O douleur! — Qu'avez-vous, mon ami? — Rien.... ce n'est rien.... cela va se passer. — Vous m'inquiétez. — Chère Valbelle! — Cher docteur! — Dieux, que je souffre!... Quel démon me déchire!... Je n'en puis plus. — En effet, mon ami, vous n'êtes pas bien; calmez-vous, attendez. — Que j'attende! Eh le puis-je! — Que vous faut-il? je vais sonner. — Non, non. — Hé bien, un flacon? — Ce n'est pas cela.... Pardon.... chère amie.... mais il faut.... absolument.... il faut que je vous quitte. Il dit, prend son chapeau, et s'enfuit en serrant les genoux et courant à petits pas.

Jugez, reprit Julie, quel fut l'étonnement de ma maîtresse! Il faut le faire cesser, lui dis-je; donne-moi une plume et de l'encre. Julie obéit, et je fais remettre à madame de Valbelle le quatrain suivant,

écrit sur le billet qu'elle avait reçu d'Oxigénius, et que m'avait procuré Julie :

Chère Valbelle, en vérité
La recette est unique;
Rien n'est meilleur que la colique
Pour préserver d'une infidélité.

La belle, piquée jusqu'au vif, pleura de dépit en apprenant que j'étais l'auteur de sa disgrâce. Notre brouillerie fut complète; mais, par une bizarrerie qu'une femme seule peut expliquer, l'innocent Oxigénius ne put jamais rentrer en grâce auprès d'elle. Depuis ce temps le docteur a juré qu'il ne viendrait jamais dans une maison où il saurait me rencontrer.

Manant-Ville remercia Versac de cette explication, le gronda de son espiéglerie, et l'invita à venir dîner avec lui, lorsque le docteur serait engagé ailleurs.

CHAPITRE V.

THÉORIE DE L'APPÉTIT.

MANANT-VILLE.

Votre dernière conversation, Messieurs, m'avait donné si bonne opinion des anciens, que j'ai demandé à mon maître-d'hôtel un souper athénien, d'après les recettes que vous m'avez laissées.... Ah! les détestables ragoûts! j'ai cru d'honneur que mon cuisinier s'était fait apothicaire.

LE PROFESSEUR.

Je conçois votre répugnance pour les friandises antiques; mais c'est la faute des auteurs qui nous ont transmis les procédés culinaires des anciens. On était trop délicat du temps de Périclès pour vanter des mets qui n'auraient point flatté le palais; il vaut mieux s'en prendre aux historiens.

OXIGÉNIUS.

Je suis de votre avis lorsque je pense au prix que l'on donnait à Rome aux bons cuisiniers; un d'eux a été payé par un sénateur 4 talens; ce qui revient à 19,000 l. de notre monnaie.

SAINT-CHARLES.

Peste! ce Romain devait avoir une belle sénatorerie!

LE PROFESSEUR.

Ce n'est rien en comparaison de la générosité d'Antoine : il recevait à souper Cléopâtre; cette princesse, aussi gourmande que belle, vanta la délicatesse du repas, et sur-le-champ son amant fit appeler le cuisinier, et lui donna une ville pour récompense.

MANANT-VILLE.

Voilà ce qui s'appelle encourager les talens!

LE PROFESSEUR.

A cette époque les meilleurs cuisiniers venaient de Sicile. Un des plus célèbres est *Trimalcion*. L'historien Athénée dit que lorsqu'il ne pouvait se procurer des poissons rares et estimés, il savait si bien les imiter, pour la forme et le goût, avec des poissons communs, que les plus fins gourmets y étaient trompés.

MANANT-VILLE.

Cela me rappelle un cuisinier de Louis XV, qui le Vendredi Saint servait au roi un dîner où paraissaient des volailles, des pièces de boucherie, du gibier; le tout fait avec des légumes accommodés au maigre.

OXIGÉNIUS.

Je connais certains casuistes qui, blâmant l'apparence des mets, auraient déclaré le roi et le cuisinier très-hétérodoxes.

MANANT-VILLE.

Vraiment après cela je ne balance pas à donner au cuisinier le plus ordinaire le nom d'*artiste*.

OXIGÉNIUS.

Il est plus; c'est, comme dit Mercier, un médecin qui guérit radicalement deux maladies mortelles; la faim et la soif.

LE PROFESSEUR.

Aussi le grand Frédéric n'a-t-il pas rougi d'adresser au sien une épître en vers pour le remercier d'avoir inventé un ragoût à la *Sardanapale*, que le prince trouva délicieux.

SAINT-CHARLES.

Et dont il n'a pas, je parie, laissé la recette.

LE PROFESSEUR.

Cela est vrai.

OXIGÉNIUS.

J'ai connu le cuisinier d'un fermier-général qui valait bien Trimalcion. Cet homme professait son art avec une méthode admirable. Un jour que ses maîtres étaient absens, je le priai de me donner une idée de la théorie de son état, et voici à peu près ce qu'il me débita, le tablier retroussé, le couteau au côté, et le bonnet de coton sur l'oreille :

Les officiers de bouche croient tout savoir, quand ils ont appris à bien choisir les alimens, à conserver ceux bons à garder, à préparer, cuire, assaisonner et parer ceux qu'ils doivent servir : tout cela n'est que l'*a*, *b*, *c* de notre science.

MANANT-VILLE.

Ah ! ah !

OXIGÉNIUS.

Le plus difficile, continua-t-il, est de connaître les élémens du goût. Il y a trois sortes d'appétits; celui que l'on éprouve à jeûn; sensation impérieuse qui ne chicane point sur les mets, et qui vous fait venir l'eau à la bouche à l'aspect d'un bon ragoût. Je le compare au désir impétueux d'un jeune homme qui voit sourire la beauté qu'il aime. Le second appétit est celui que l'on ressent lorsque, s'étant mis à table sans faim, on a déjà goûté d'un plat succulent, et qui a consacré le proverbe, *l'appétit vient en mangeant*: je l'assimile à l'état d'un mari dont le cœur tiède s'échauffe aux premières caresses de sa femme. Le troisième appétit est celui qu'excite un mets délicieux qui paraît à la fin d'un repas, lorsque, l'estomac satisfait, l'homme sobre allait quitter la table sans regret. Celui-là trouve son emblème dans les feux du libertinage, qui, quoique illusoires, font naître cependant quelques plaisirs réels. La connaissance de cette métaphysique de l'appétit doit guider le cuisinier habile dans la composition du premier, du second et du troisième service.

MANANT-VILLE.

On peut appeler cela un système profond.

OXIGÉNIUS.

Vous n'y êtes pas. Pour faire naître à volonté ces appétits, ajouta mon orateur, il faut savoir marier les saveurs : or, nous avons autant de saveurs qu'il y a de couleurs dans l'arc-en-ciel. Toutes les substances sapides que nous offre le globe se rangent dans l'un des sept genres suivans:

Saveur *douce*, comme le lait.

Saveur *sucrée*, comme le miel et la plupart des fruits mûrs ou cuits.

Saveur *salée*, comme les productions marines.

Saveur *acide*, telle que celle des citrons, des groseilles, du verjus.

Saveur *amère*, comme la chicorée sauvage.

Saveur *âcre*, comme le poivre, le girofle et la plupart des épices.

Saveur *astringente* ou *stiptique*, telle que celle des grenades, des nèfles.

A ces saveurs simples il faut ajouter les mixtes et composées que la nature présente en foule, mais dans lesquelles on retrouve toujours une saveur simple, dominante.

Puisque j'ai pris pour terme de comparaison les couleurs primitives, j'observerai que si l'association de certaines couleurs plaisent à l'œil, tandis que d'autres choquent la vue, de même certaines saveurs mariées ensemble flattent le goût, tandis que d'autres répugnent au palais: ainsi le jaune et le violet, le vert avec le rose font un effet agréable; le bleu perd sa nuance quand il est mis sur du vert : ainsi le sucre s'allie très-bien avec les alimens doux, acides ou amers; mais il ne peut s'associer avec les substances salées : on doit donc étudier ces convenances. Je vais plus loin; il faut savoir que dans la bouche les organes du goût, distribués sur différens points, ne sont pas tous affectés par les mêmes saveurs. Le piment, par exemple, pique principalement les bords latéraux de la langue; la canelle stimule spécialement le bout de ce même muscle; le poivre fait sentir son ardeur sur le milieu, les amers dans le fond de la bouche, les spiritueux au pa-

lais et sur les joues ; il est même des substances qui ne sont sapides que dans le gosier, et d'autres dans l'estomac. Vous concevez, Monsieur, que lorsque l'organe du goût est émoussé dans un de ces points on peut interroger les autres, et produire de nouvelles sensations.

MANANT-VILLE.

Oh ! cela est trop fort, monsieur le chimiste, et vous prêtez ici votre savoir au cuisinier.

OXIGÉNIUS.

Je vous jure que je ne suis que traducteur. Mais ce n'est pas tout ; il faut encore, ajouta-t-il, savoir graduer les sensations. Un poëte ne commence pas son sujet par le morceau le plus brillant de son ouvrage ; un musicien n'épuise pas dans son prélude toutes les ressources de son art ; un acteur ménage son organe dans l'exposition de la pièce qu'il joue ; le gastronome doit agir de même ; et puisque j'ai déjà pris l'amour pour exemple, je dirai qu'à table, comme dans un boudoir, la volupté n'est parfaite que lorsqu'elle suit un *crescendo* insensible. Voyez comme un amant qui n'est pas novice prélude à sa conquête : d'abord doux regards et doux propos, puis un soupir, puis une main pressée, un baiser modeste, un plus hardi, une main qui s'égare, un désordre progressif, de l'abandon ; puis l'ardeur du désir, l'ivresse du plaisir, le délire de la passion, l'anéantissement du bonheur. Il faut préparer avec le même art les jouissances du gourmand, lui donner d'abord des mets doux et légers, augmenter et varier la saveur des seconds, appeler ensuite à son secours le sucre et l'ambroisie, s'armer des

brûlans aromates, des spiritueux volatils, et tempérer de temps en temps leur énergie par la fraîcheur des fruits savoureux.

MANANT-VILLE.

Ah, Monsieur! si ce cuisinier se trouvait quelque jour sans place, dites-lui que je lui offre quinze mille francs d'honoraires.

LE PROFESSEUR.

Pour juger un artiste aussi habile il ne suffit pas d'être gourmand; il faut encore avoir un tact fin et délicat : je doute qu'un tel homme convînt au plus riche *polyphage*.

SAINT-CHARLES.

Qu'est-ce, je vous prie, qu'un polyphage?

LE PROFESSEUR.

Maître Rabelais, un des plus aimables gourmands, nous en offre le type dans *Gargantua;* mais avant lui les anciens en consacrèrent le modèle dans la fable de *Pandarée*, mangeur si étonnant, que Cérès lui accorda le don de dévorer tout impunément sans avoir d'indigestions.

MANANT-VILLE.

Heureusement il n'y a en France ni Gargantua ni Pandarée.

LE PROFESSEUR.

Ces hommes omnivores ne sont pourtant pas des êtres tout à fait fabuleux; Jules Capitolin rapporte que l'empereur *Clodius Albinus* mangea dans un seul déjeûner 100 perches, 10 melons, 20 livres de raisins, 100 becfigues et 33 douzaines d'huîtres.

SAINT-CHARLES.

Cet historien est-il bien fidèle ?

LE PROFESSEUR.

Je le crois, car il n'est pas le seul qui fasse mention de polyphages. Guyon (1) rapporte que Maximilien, présidant la diète d'Augsbourg en 1510, vit un homme si vorace, qu'il mangeait en un repas un veau et un mouton crus; encore disait-il qu'il mourait de faim.

Théodoret parle d'une femme de Syrie qui mangeait tous les jours trente poules, et ne pouvait se rassasier.

Alio, femme grecque, défiait les plus grands mangeurs de son temps, et gagnait tous les paris.

Le comédien Phagon mangea dans un jour, devant l'empereur Aurélien, un sanglier, cent pains ronds, un cochon de lait, et but vingt-quatre mesures de vin.

Mais pour nous rapprocher de notre temps, il y a peu d'années que parut en Saxe un homme que l'on a surnommé l'*Ogre de Wirtemberg*, et qui était insatiable; il faisait profession de manger pour de l'argent : il dévora dans un jour un cochon et un mouton entiers. Quand il n'avait pas d'alimens il avalait des vases de terre ou de verre; il lestait son estomac avec des pierres. Un jour il mangea en plaisantant deux boisseaux de cerises avec leurs noyaux; une autre fois il avala une écritoire couverte de plaques de fer, avec les plumes, le canif, l'encre et le sable.

---

(1) Louis Guyon, dans ses *Leçons diverses*, tome 2, p. 470.

MANANT-VILLE.

Tous ces faits sont-ils avérés ?

LE PROFESSEUR.

Ils sont attestés par beaucoup de témoins respectables, et consignés dans un Mémoire de l'Académie de Wirtemberg, intitulé : *de Polyphago et Allotriophago Wirtembergensi Dissertatio.* Ce Mémoire fut lu par M. Frenzel, sous la présidence de M. Boëhmer.

SAINT-CHARLES.

Dieu nous préserve d'un pareil appétit !

OXIGÉNIUS.

Si l'on révoquait en doute la voracité de l'ogre saxon, je pourrais citer des faits beaucoup plus récens, et dont je fus en partie témoin, sans vous parler de l'avant dernier gardien de la Ménagerie, qui mangea en trois jours le lion son meilleur ami, et sollicita comme une faveur les restes de l'éléphant. En 1788 arriva à Paris un jeune homme court, trapu, d'une figure assez ignoble, mais ayant le cou large et des dents jusqu'au fond du gosier : il se faisait appeler *Tarare*, et fut quelque temps commissionnaire à la porte des spectacles. Il parvint jusqu'aux tréteaux des parades, et joua le paillasse sur les Boulevards. A dix-sept ans il pesait cent livres, et mangeait dans vingt-quatre heures, en viande, pain et fruit, le même poids que son corps. Il fit quelquefois le pari de manger dans la journée plusieurs paniers de pommes, et gagna toujours la gageure. A l'époque où la révolution suspendit les jeux de Momus, ne pouvant gagner sa subsistance, Tarare

se rendit à l'armée du Rhin; mais le pain de munition et ses petites maraudes ne lui suffirent pas; il tomba bientôt malade d'inanition, et fut conduit à l'hôpital de Soultz. La première chose qu'il y trouva fut un chat; il le saisit et le dévora vivant, en lui tenant la tête et les pattes. Le bruit de ses exploits de gueule vint jusqu'au général Beauharnais, qui désira le voir. Dans ce moment un corps de l'armée était coupé par l'ennemi; le général voulait lui faire passer des ordres, et Tarare s'offrit de les porter. Il endosse un habit de paysan, reçoit la lettre du général, la met dans un étui, l'avale et part. Arrêté par une patrouille autrichienne, son langage éveille des soupçons; on le garde à vue pendant vingt-quatre heures. Cependant la lettre ne pouvait rester plus long-temps dans le bureau de poste où elle avait été mise : force fut de la laisser sortir; mais Tarare saisit le moment où ses gardes avaient le dos tourné : il prend l'étui, le remet à la poste, s'échappe, fait sa commission, et vient rapporter la réponse de la même manière. La récompense qu'il reçut le mit à même de soutenir quelque temps son existence; mais il ne tarda pas à se trouver dans le dénuement, et vint mourir de faim à l'hospice de Versailles, à l'âge de vingt-six ans.

MANANT-VILLE.

Ce polyphage buvait-il en proportion de ce qu'il mangeait?

OXIGÉNIUS.

Non assurément, et il était rare qu'on le trouvât dans un cabaret ou dans une guinguette.

SAINT-CHARLES.

Messieurs, vous qui connaissez si bien les origines, nous diriez-vous d'où vient ce nom de *guinguette?*

LE PROFESSEUR.

Il vient de celui de *guinguet* ou *ginguet*, que l'on donnait autrefois au vin verd des environs de Paris. Les guinguettes ont commencé à être connues en 1554.

MANANT-VILLE.

Parbleu, vous citez, Monsieur, les époques d'une manière imperturbable; mais tout le monde n'est pas toujours de votre sentiment. Je rapportais, il y a deux jours, ce que vous nous avez dit sur l'origine du vin, et j'ai trouvé des contradicteurs.

LE PROFESSEUR.

Je le crois, mais je ne changerai pas d'avis pour cela. Je sais que les uns, d'après Athénée, prétendent qu'un certain *Oreste*, non l'ami de Pylade et l'amant d'Hermione, mais le fils de Deucalion, vint après le déluge régner en Ethna, où il planta la vigne et fit le premier vin. D'autres disent que c'est *Saturne* qui remplit la première cuve en Crète. Selon ceux-ci *Bacchus*, le thyrse en main, fit les premières vendanges dans l'Inde; selon ceux-là c'est *Osiris* qui le premier pressa la grappe en Egypte. Enfin il en est qui attribuent l'invention du vin à *Gerion*, roi d'Espagne, tandis que les Hébreux et les Chrétiens réclament cet honneur pour *Noé*.

OXIGÉNIUS, *à Manant-Ville.*

Puisque vous attaquez M. le professeur, permettez-

moi à mon tour de vous attaquer. Vous avez avancé la dernière fois que les Romains ne connaissaient pas le vin mousseux; vous êtes dans l'erreur, car Virgile a dit:

...... *Ille impiger hausit*
Spumantem pateram......

LE PROFESSEUR.

Ceci est une mauvaise chicane; Monsieur ne parlait point du vin mousseux en général, mais du vin de Champagne, et je ne vois pas qu'il en soit question avant le quatorzième siècle. La plus ancienne anecdote que je connaisse à ce sujet est celle de Venceslas: ce prince, roi de Bohême et des Romains, vint en France pour y négocier un traité avec Charles VI; il se rendit à Reims au mois de mai 1397; on le reçut avec toute la dignité et l'éclat qui convenaient; on lui servit les meilleurs vins de Champagne: il prit goût à faire sauter le bouchon, prétexta des difficultés pour traîner le traité en longueur, et pouvoir s'enivrer plus long-temps du nectar champenois; enfin, voyant qu'il ne pouvait plus prolonger son séjour qu'en cédant ce qu'on lui demandait, il préféra, dit l'histoire, consentir à tout plutôt que de ne pas se livrer aux excès qui lui devenaient si faciles à Reims. (1)

MANANT-VILLE.

Je conçois fort cette faiblesse.

OXIGÉNIUS.

Il n'est pas le seul monarque que le vin de Cham-

(1) Observations sur l'Agriculture, tom. 2, page 191.

pagne ait séduit : dans un voyage que je fis il y a quelques années près d'Aï, un chanoine de mes amis, homme très-érudit, me fit voir quatre petits clos de vignes qui ont appartenu en même temps à des souverains; François Ier, Léon X, Charles-Quint et Henri VIII, roi d'Angleterre, les avaient achetés séparément, avec une petite maison où vivait un vigneron à leurs gages, qui tous les ans leur envoyait une provision de ce bon vin.

MANANT-VILLE.

Et ces petits royaumes bachiques sont restés en paix, tandis que des princes se disputent souvent, les armes à la main, des landes incultes ou d'arides rochers!....

SAINT-CHARLES.

Nous avons fait aujourd'hui l'éloge des cuisiniers; cela est fort bien; mais quoique leur histoire nous en présente de fort illustres, je suis tenté de donner la préférence aux cuisinières; il me semble qu'elles doivent avoir plus de délicatesse, plus de goût, de propreté, et qu'à science égale elles doivent l'emporter.

LE PROFESSEUR.

Hérésie profonde! Jamais la tête d'une villageoise ou d'une ouvrière (et c'est dans cette classe que se choisissent les cuisinières) n'admettra les savantes combinaisons de l'art gastronomique. Cependant, comme la plupart des bourgeois se contentent du service féminin, et qu'il peut avoir son agrément pour les petits ménages, les curés et les célibataires, je dois vous dire qu'un observateur très-éclairé a fait une étude particulière du mérite des cuisinières; il a reconnu qu'on pou-

vait les classer par ordre de pays; que les meilleures étaient les Picardes, puis les Orléanaises; qu'ensuite venaient les Flamandes, les Bourguignones, les Comtoises, les Lorraines, enfin les Parisiennes et les Normandes. Dans cette nomenclature il a balancé la fidélité, l'ordre, l'économie, l'intelligence et la propreté, et a donné la prééminence aux qualités essentielles. (1)

OXIGÉNIUS.

Eh! vraiment, la servante de Molière était Picarde; honneur au pays de la bonne Laforest!

---

(1) Mercier, Tableau de Paris.

CHAPITRE VI.

LES DEUX PANÉGYRIQUES.

Oxigénius avait fait ses études au collége de Montaigu avec le naturaliste Aristophile; mais comme à cette époque ils n'étaient connus que par leurs noms de baptême et de famille, (1) ils ne se rappelèrent qu'à la troisième entrevue qu'ils avaient été condisciples. Comment, disait Oxigénius, vous êtes ce bon Vincent avec lequel j'ai fait tant de thêmes et de versions! Je suis sorti du collége deux ans avant vous. Dites-moi, je vous prie, ce que vous êtes devenu depuis. — Je faisais ma rhétorique, dit Aristophile, lorsque vous nous quittâtes. Cette année le principal voulut signaler la fête du collége par un exercice plus gai qu'à l'ordinaire; il déclara que l'on suspendrait le service habituel des doliques (2) pour faire paraître sur notre table l'oie capitolienne et le sombre oiseau de Loyola mais il voulut que deux écoliers prononçassent en

(1) Les noms d'Oxigénius et d'Aristophile ne sont que des sobriquets.

(2) De δολιχος, nom grec des haricots.

chaire un discours sur la préférence que l'on devait à l'un de ces deux mets. Un de mes camarades fut chargé de l'éloge du dindon; je plaidai pour l'oie. La séance fut solennelle : il y avait trente professeurs, le recteur, deux évêques et un président de cour souveraine. Nous étions libres de parler en vers ou en prose, pourvu que ce fût en latin. Mon adversaire, plus habitué que moi à la poésie, fit un centon fort ingénieux, dans lequel, pour venir au dindon, il fit l'histoire de la conquête de l'Inde et de l'institution des Jésuites : il fut fort applaudi, quoiqu'il n'eût pas abordé la question. Mon tour arriva. Je m'inscrivis en faux contre l'origine qu'il donnait à son client. Les dindons, m'écriai-je, ne sont point dus aux Jésuites : ce fut Méléagre, non le prince fabuleux de Calydon, mais le roi de Macédoine qui les apporta en Grèce l'an du monde 3559. Les Grecs, reconnaissans, donnèrent aux dindons le nom de ce prince; ils les appelèrent *Méléagridès*. Sophocle les introduit dans une de ses tragédies pour y pleurer la mort de ce héros; (1) Aristote en donne la description dans son histoire des animaux; (2) Clytus de Milet les décrit plus exactement encore; (3) il est impossible de ne pas les reconnaître. Callixènes de Rhodes rapporte comme une chose merveilleuse qu'on présenta à Ptolomée Philadelphe plusieurs cages contenant des perroquets, des paons, des faisans et des méléagridès. Voulez-vous d'autres preuves? Lisez Var-

---

(1) Pline, l. 37, c. 2.
(2) Aristote, l. 5, c. 2.
(3) Athénée, l. 14, c. 9.

ron ; (1) vous verrez qu'on élevait des dindons dans les métairies romaines. Ovide cite ces oiseaux dans ses métamorphoses. (2) Parcourez l'histoire de Caligula ; vous saurez que ce tyran, qui se fit dieu de son vivant, parce qu'il savait bien qu'il serait moins qu'un homme après sa mort, ordonna qu'on immolerait devant sa statue des paons, des poules de Numidie et des dindons : il est vrai qu'ils devinrent, on ne sait pourquoi, plus rares de jour en jour en Italie ; mais il y en avait beaucoup en Turquie. Volateran, étant à Rome en 1510, en vit deux dans une volière appartenant au cardinal de Saint-Clément ; on les montrait comme des oiseaux précieux. Jacques Cœur en rapporta de l'Inde en 1450 ; ce sont les premiers qu'on ait vus en France, et ce ne fut que cinquante-quatre ans après qu'Améric Vespuce les fit connaître aux Portugais. Après avoir ainsi détruit toute la partie historique du discours de mon antagoniste, je commençai l'éloge de l'oie, et pour ne pas tomber dans les lieux communs, je rappelai le goût des anciens Egyptiens, qui regardaient l'oie comme un des mets les plus délicats ; ils en firent servir au roi Agésilas lorsqu'il passa dans leur pays. Rhadamante leur portait tant d'estime, qu'il ordonna qu'on ne jurerait plus par les dieux, mais par les oies. (3) (Les Anglais juraient aussi par les oies quand César fit la conquête de leur île.) Quel est le mortel bienfaisant qui a inventé l'art d'engraisser les oies de manière à

---

(1) Varro, *de Re rustica.*

(2) Ovide, l. 8, fable 7.

(3) Herychius, Aristophane, *in Avibus.*

rendre leur foie plus délicat? C'est un Romain, un consul; c'est *Scipio Metellus*. Le savant Scaliger fit leur éloge bien mieux que je ne pourrais le faire : elles sont, dit-il, le plus bel emblème de la prudence; elles baissent la tête pour passer sous un pont, quelque élevées que soient les arches; elles sont pudiques; ne se livrent qu'en cachette aux plaisirs de Vénus, et se lavent aussitôt après; elles sont assez raisonnables pour se purger sans médecin quand elles sont malades. Plutarque et Amien Marcellin rendent le plus bel hommage à leurs éminentes qualités; d'autres célèbrent leur prévoyance : lorsqu'elles passent sur le mont Taurus, qui est rempli d'aigles, comme elles se connaissent fort babillardes, elles prennent chacune une pierre dans leur bec, pour éviter par cette légère violence de former aucun accent qui pourrait les faire découvrir. (1) Enfin elles sont susceptibles d'éducation, et le chimiste Lemery a vu une oie qui tournait la broche pour un dindon, en attendant qu'on la tournât pour elle. Frédéric Nausea, évêque de Vienne, a dit dans un panégyrique de saint Martin que ce bienheureux Saint avait toutes les vertus d'une oie; qu'il était sobre, chaste et vigilant comme l'admirable oiseau qu'on mange le jour de sa fête. Je citai encore beaucoup de belles choses qui firent merveille. Après la séance, le président me complimenta, et me demanda où j'avais appris tous ces détails. Je lui dis qu'ayant eu l'occasion de lire Pline j'avais pris beaucoup de goût

(1) Anton. Mizaldus, l. 5, *de Animi*, c. 29; OElian, liv. 5; Gesner, *de Avibus*, l. 3; Aldrovandus, *Ornit.* l. 19, p. 109.

pour les naturalistes, et que leurs ouvrages composaient mes lectures favorites. Si cela est ainsi, me dit-il, vous ne seriez pas éloigné de travailler auprès de notre Pline français : M. de Buffon désire connaître un jeune homme en état de faire pour lui des recherches dans les auteurs anciens; voulez-vous que je vous propose? J'acceptai avec joie et reconnaissance cette offre obligeante, et je fus quelques jours après placé par les soins du président dans la bibliothèque du Jardin des Plantes. J'y travaillai quelques mois, et M. de Buffon, satisfait de mes extraits, me dit qu'il saisirait la première occasion qu'il trouverait de m'être utile : elle ne tarda pas à se présenter. M. le duc de B...., qui, par ton plus que par goût, formait un cabinet d'histoire naturelle, dit à M. de Buffon qu'il désirait un secrétaire en état d'être en même temps bibliothécaire et conservateur de ses collections. J'ai votre affaire, lui dit le comte, et demain je vous enverrai l'homme qu'il vous faut. Effectivement le lendemain je me présentai avec un billet de l'illustre académicien. Vous avez, me dit M. de B...., une excellente recommandation; mais avant de rien décider nous allons, si vous le voulez bien, causer en déjeûnant ensemble. Je répondis par une profonde révérence. On servit des pigeons. Voilà, dit le duc, de l'histoire naturelle un peu commune, mais qui a son mérite. Hé bien! M. le connaisseur, que me direz-vous du pigeon? Monsieur, répondis-je, c'est un oiseau qui forme le quarante-neuvième genre de l'ornithologie de Jean Latham; son caractère est d'avoir le bec droit, incliné vers la pointe; les narines oblongues, à demi-recouvertes d'une membrane molle et épaisse

la langue entière, les pieds courts, promeneurs. Ce genre comprend quatre-vingt-trois espèces, dont douze sont domestiques; les autres se nomment les *cocotzins*, les *ramiers*, les *ramirets*, les *roulouls*, les *tlapalcocotli*, les *touroccos*, les *tourtes*, *tourterelles* et *tourtelettes*, les *turverts*, les.... Ah! je renonce à l'histoire naturelle, s'écria le duc, s'il faut pour chaque animal retenir une kirielle de noms comme ceux-là. — Craignant que cette réflexion ne me rendit pas M. de B.... favorable, je repris : La nomenclature, M. le duc, n'est que le squelette de la science; mais l'histoire des espèces est fort intéressante; oublions donc la classification, et croyons pour un moment que tous les pigeons se ressemblent. Voyons ce qu'en pensaient les anciens. Les Grecs l'avaient nommé κολυμβος, *plongeur*, parce qu'il boit en plongeant son bec, sans relever ensuite la tête comme les autres oiseaux; Homère leur fait servir l'ambroisie à Jupiter; c'est par leur organe que le maître des dieux rendait ses oracles à Dodone.

Les Assyriens croyaient que Sémiramis avait été nourrie dans une forêt par deux pigeons, et qu'elle avait été changée elle-même en colombe après sa mort. *Sémiramis*, en langue assyrienne, signifie *colombe*, et l'on ne sait pas encore si ce fut la fable qui fit nommer ainsi cette princesse, ou si ce fut son nom qui donna lieu à la fiction.

Nabuchodonosor portait des pigeons sur ses drapeaux : c'est pour cela que Jérémie, employant la parabole, dit aux habitans de Jérusalem : *Fuyez, enfans d'Israël, fuyez la colère de la colombe*, comme on dirait aux pacifiques Indiens : Craignez la rage sangui-

naire des léopards, pour leur faire entendre qu'ils ont tout à craindre de l'Angleterre. Ces citations me mirent tout-à-fait bien dans l'esprit du duc, qui me donna sur-le-champ la place demandée pour moi par M. de Buffon. Depuis ce temps j'ai toujours étudié l'histoire naturelle; et pour la mettre à la portée de mon illustre patron je l'entretenais le plus souvent des objets qui paraissaient sur sa table, car il ne connaissait son cabinet que par les étiquettes ou les notes que je lui donnais, et il aurait volontiers cédé un morceau unique et sans prix pour une tablette de plus, chargée de coquilles communes.

CHAPITRE VII.

LE THÉATRE A TABLE.

MANANT-VILLE.

Messieurs, veuillez vous asseoir.

ARISTOPHILE.

Un Romain ou un Grec aurait dit : Mes amis, couchons-nous.

SAINT-CHARLES.

Se coucher devait être une posture fort gênante pour manger ; et quoique les Romains se missent plusieurs sur le même lit, il fallait, je crois, de vastes salles à manger pour contenir une douzaine de convives.

LE PROFESSEUR.

On ne sait à quelle époque les Grecs prirent la coutume de dîner couchés. Homère fait manger ses héros assis. Les Romains ont dîné assis jusqu'à la fin de la seconde guerre punique.

Hérodote, en parlant du repas mémorable que le Thébain Attagine donna peu de jours avant la bataille de Platée, dit que ce Grec invita Mardonius et les principaux d'entre les Perses jusqu'au nombre de cinquante. Il y avait cinquante lits de table, et sur chacun des lits étaient couchés un Perse et un Grec. Il fallait sans doute une longue galerie pour dresser un pareil festin.

L'on ne voit pas bien pourquoi des hommes qui s'asseyaient dans les cercles, dans les conseils, se couchaient autour de leurs tables. Cette coutume tenait sans doute à quelque idée superstitieuse ou à quelque préjugé d'hygiène, car ils mangeaient assis quand ils avaient de vifs chagrins. Plutarque nous dit que le sévère Caton, voyant Rome déchirée par la guerre civile, et désespérant de la liberté, ne voulait plus dîner qu'assis, pour manifester son indignation et sa douleur profonde.

MANANT-VILLE.

Heureusement les Romains n'ont pas apporté leur mode dans les Gaules.

LE PROFESSEUR.

Pardonnez-moi; mais ils trouvèrent des peuples qui croyaient mieux digérer en mangeant sur des siéges. Les Celtes (1) dînaient par terre, assis sur des bottes de foin, ayant devant eux des tables de bois très-basses. On leur servait de la viande bouillie ou rôtie, et peu de pain. Ils n'avaient ni linge, ni fourchettes, ni cuillers; ils saisissaient la viande avec les mains, la déchiraient

(1) Possidonius d'Apamée.

à belles dents, et ne se servaient de couteaux que pour les morceaux durs.

Les Gaulois avaient les mêmes usages. Les Français, sous la première race, mangeaient dans la cour de leurs maisons, assis sur des escabeaux. Leur porte était ouverte, et ils invitaient les passans, surtout les étrangers, à se mettre à table. Vertueuse hospitalité! La chère n'était pas délicate; c'étaient de grands quartiers de porc ou de bœuf rôtis. On buvait beaucoup; on s'expliquait franchement et librement sur la conduite de ceux qui gouvernaient; mais il n'était pas permis de mal parler des femmes. (1)

OXIGÉNIUS.

Les Français ont toujours été galans.

ARISTOPHILE.

Ils conservèrent ces mœurs simples jusqu'aux derniers temps de la chevalerie. S'ils égayaient leurs repas par des chansons, c'était ou la tendre romance, ou l'éloge de la gloire et de la beauté. Un troubadour aurait cru déshonorer sa muse en fredonnant une chanson à boire, et les hymnes bachiques ne furent connus que sous Marie de Médicis.

MANANT-VILLE.

Les festins n'étaient donc pas alors aussi gais que les nôtres?

LE PROFESSEUR.

Ils avaient une toute autre physionomie. Charle-

(1) Sainte-Foix, Essai sur Paris.

magne faisait lire pendant ses repas, soit un livre de religion, soit des annales historiques. Ce prince cependant permettait un peu de musique pour égayer le dessert; et le premier orgue qui parut en France lui fut envoyé pour sa salle à manger.

OXIGÉNIUS.

Il me semble que dans les noces, les fêtes, les galas on se relâchait un peu de cette sévérité.

LE PROFESSEUR.

Autant les repas particuliers étaient simples et silencieux, autant les festins d'apparat étaient bruyans et somptueux. C'est alors que les princes, les prélats signalaient leur magnificence par les plus brillans *entremets*.

SAINT-CHARLES.

Que voulez-vous dire?

LE PROFESSEUR.

Les entremets de ce temps-là étaient des intermèdes, des pantomimes, des concerts, de véritables mélodrames exécutés entre chaque service.

MANANT-VILLE.

Ainsi, le sublime *Pied de Mouton,* qui fait courir tous les badauds au théâtre de la Gaieté....

LE PROFESSEUR.

Eût été alors un petit entremets.

MANANT-VILLE.

Je le croyais tout au plus un hors-d'œuvre froid.

LE PROFESSEUR.

Quand il est en *pièce*.

En 1237, au mariage de Robert, fils de saint Louis, avec Mahaut, comtesse d'Artois, on donna entre chaque service du festin des spectacles fort singuliers. Un cavalier traversa la salle en faisant marcher son cheval sur une grosse corde tendue au-dessus de la tête des convives. Aux quatre coins de la table étaient des musiciens montés sur des bœufs. Des chiens habillés en danseurs vinrent ensuite cabrioler dans la salle, tandis que des singes, portés par des chèvres, semblaient pincer de la harpe. (1)

SAINT-CHARLES.

Si le cheval et le cavalier étaient tombés dans l'ornière, ils auraient un peu gâté le service.

LE PROFESSEUR.

A la fin du dîner donné par le roi Charles V à l'empereur Charles IV, en 1378, on vit un entremets mieux ordonné : un vaisseau avec ses mâts, ses voiles, ses cordages, entra dans la salle; ses pavillons étaient aux armes de la ville de Jérusalem; sur le tillac on distinguait Godefroy de Bouillon, accompagné de plusieurs chevaliers armés de toutes pièces. Le vaisseau s'avança sans qu'on vît la machine qui le faisait mouvoir. Un moment après parut la ville de Jérusalem avec ses tours couvertes de Sarrasins; le vaisseau s'en approcha; les chrétiens mirent pied à terre, et montè

(1) *V*. Froissard.

rent à l'assaut; les assiégés firent une vigoureuse défense; plusieurs échelles furent renversées; mais enfin la croix fut arborée sur les créneaux, et les convives se levèrent pour dire leurs *grâces*.

OXIGÉNIUS.

Voilà un art qui se perfectionne.

LE PROFESSEUR.

On ne fit pas toujours aussi bien. Soixante-quinze ans après, en 1453, Philippe-le-Bon, duc de Bourgogne, donna une fête à Lille à l'occasion d'une croisade contre Mahomet II. La table avait pour *surtout* plusieurs mécaniques représentant l'une un vaisseau balancé sur les flots, l'autre une église; au milieu un pâté rempli de petits automates jouant des instrumens. En face des princes était un théâtre où l'on joua d'abord un mystère chrétien; ensuite une pantomime, dont le sujet était la conquête de la toison d'or. Bizarre association! A la fin du repas parut un géant, conduisant un éléphant qui portait une tour, dans laquelle était renfermée une vierge voilée, représentant la Religion chrétienne captive dans les fers des Musulmans. A l'instant entra une jeune fille portant un faisan doré, sur lequel tous les convives jurèrent de délivrer la Palestine.

ARISTOPHILE.

Et la Palestine ne fut pas délivrée.

LE PROFESSEUR.

Aux noces de Charles IX on joua deux entremets qui représentaient le siége de Troye.

Les particuliers qui ne pouvaient faire d'aussi grandes dépenses imaginaient au moins quelques surprises quand ils recevaient leurs souverains ; et ce même Charles IX étant allé dîner chez un gentilhomme auprès de Carcassonne, le plafond s'ouvrit à la fin du repas : on vit descendre un gros nuage qui creva avec un bruit pareil à celui du tonnerre, laissant tomber une grêle de dragées, suivie d'une petite rosée d'eau de senteur.

MANANT-VILLE.

Avec de pareilles représentations les repas devaient être d'une longueur éternelle, et les mets avaient le temps de refroidir pendant les mélodrames.

LE PROFESSEUR.

On s'arrangeait pour que les scènes n'eussent que la durée convenable. D'ailleurs à cette époque on se mettait à table de si bonne heure qu'on avait tout le loisir d'y rester. On dînait encore au quatorzième siècle à dix heures du matin, (1) et l'on ne soupait qu'à sept heures du soir.

MANANT-VILLE.

Avait-on alors l'habitude de trinquer ou de porter des santés?

LE PROFESSEUR.

L'usage des santés est fort ancien; c'est une imitation des libations des Grecs et des Romains; mais le protocole des toast nous vient des peuples du Nord.

Les anciens Danois ne faisaient aucune action importante sans la consacrer par des libations. Un prince n'héritait pas de son père; un roi ne succédait pas à un autre sans donner un festin à ses amis et aux grands de

---

(1) *Voyez* la farce de Patelin.

l'état, et sans boire à leur santé dans la coupe d'*Odin*, dans celle de *Niord*, de *Frey*, de *Bragerbott*. Ces coupes étaient sacrées. Lorsqu'on porta le christianisme dans ces contrées, les prêtres imaginèrent pour sanctifier cette pratique, qu'ils n'osèrent pas changer, de substituer à ces coupes païennes celles de *Dieu le père*, de Jésus-Christ, du Saint-Esprit, de la Vierge, de saint *Olaus* et de saint *Canut*. Les Danois, voyant qu'on ne leur faisait qu'un tour de gobelets, adoptèrent une religion qui ne détruisait point leurs usages.

Il y a toujours eu quelque chose de religieux dans cette cérémonie. La santé la plus touchante qui jamais ait été proposée est celle que Marie Stuart porta la veille du jour où elle devait avoir la tête tranchée: elle assembla toutes les personnes qui avaient été à son service, les remercia de leur attachement, fit venir des coupes, but à leur santé, trinqua avec elles, et leur fit un éternel adieu.

OXIGÉNIUS.

Ces bons Ecossais mêlèrent leurs larmes avec leur vin.

MANANTVILLE.

Qui sans doute leur parut bien amer?

ARISTOPHILE.

Il me semble qu'autrefois on buvait dans la même coupe en signe d'union et d'amitié.

LE PROFESSEUR.

Cet usage cessa en France quand la religion catholique y fit révérer la communion sacrée. Cependant on trouve dans la Légende dorée que sainte Berlaude fut

déshéritée par son père pour n'avoir pas voulu boire dans le même gobelet que lui, et l'avoir rincé avant.

SAINT-CHARLES.

Ce père était donc malade ?

LE PROFESSEUR.

Il n'était que lépreux.

OXIGÉNIUS.

Bagatelle !

LE PROFESSEUR.

Nous ne trouvons point dans l'histoire gauloise cette communauté de coupes établie : on remarque même que chaque Gaulois buvait dans le crâne de son père ou de son ennemi. Les Francs n'adoptèrent point cette coupe sinistre, et burent dans des cornes d'*urus*, espèce de bœuf sauvage très-dangereux, qu'ils combattaient pour faire preuve d'adresse et de courage. Charlemagne aima beaucoup cette chasse.

MANANT-VILLE.

Sans doute à cause de l'exercice qu'elle faisait prendre; car ce gibier devait être un peu dur. J'aimerais mieux tuer pour mon dîner une perdrix, un lièvre ou un lapin que le plus formidable *urus*.

LE PROFESSEUR.

Les perdrix n'étaient pas connues alors en France; ce fut René, roi de Naples, qui les apporta de l'île de Chio en Provence, et ce prince vivait en 1440.

ARISTOPHILE.

Vous me rappelez une circonstance remarquable : ce

même René était occupé à peindre une perdrix quand on vint lui apprendre qu'il était détrôné.

MANANT-VILLE.

Passe encore s'il eût été occupé à la manger; mais s'il n'y avait pas de perdrix en France du temps de Charlemagne, il y avait au moins des lapins.

LE PROFESSEUR.

Je n'oserais l'assurer. Tout ce que je sais, c'est que cet animal dévastateur nous a été apporté d'Espagne, et qu'il est africain d'origine.

SAINT-CHARLES.

Jeannot lapin dévastateur! Eh! que dirait le bon La Fontaine s'il vous entendait traiter ainsi ses timides amis?

LE PROFESSEUR.

Je leur donne à juste titre cette épithète. Pline et Varron rapportent que *Terragone*, ville d'Espagne fut renversée de fond en comble par le nombre considérable de lapins qui avaient creusé leurs terriers sous les maisons de cette ville. La plupart des habitans y furent ensevelis sous les ruines.

MANANT-VILLE.

Ces gens-là n'allaient donc pas à la chasse?

ARISTOPHILE.

Probablement. — J'ai lu dans Strabon que les habitans des îles Baléares, désespérant de pouvoir s'opposer à la propagation extraordinaire des lapins prête à rendre leur pays inhabitable, envoyèrent à Rome des

ambassadeurs pour implorer des secours contre ce nouveau genre d'ennemis.

MANANT-VILLE.

Ainsi les vainqueurs du monde furent en guerre avec les lapins.

OXIGÉNIUS.

Spallanzani nous apprend dans ses mémoires que Basiluzzo, l'une des îles Lipari, fut privée de toutes ses récoltes par les mêmes animaux; mais les habitans, plus éclairés que les Baléarois, appelèrent dans leur île une colonie de chats qui purgèrent bientôt le territoire de ces rongeurs incommodes.

LE PROFESSEUR.

Le lapin eut des autels dans l'île de Délos; des monumens en marbre attestent encore ce culte établi par la crainte. Le lièvre fut aussi placé dans le ciel à côté d'Orion, parce qu'il mit la famine dans l'île de Léros. (1)

OXIGÉNIUS.

Ainsi tous les fléaux furent divinisés par les hommes.

ARISTOPHILE.

Plus souvent que les choses utiles; et pourtant n'est-ce point à cause des désastres qu'il cause qu'on a déifié le lapin, mais parce qu'il est l'emblème le plus sensible de la fécondité.

---

(1) Dupuis, tom. 11, pag. 414.

MANANT-VILLE.

A la bonne heure. Puisque nous en sommes sur le gibier, pourriez-vous me dire à qui nous devons la sauce *à la tartare?*

LE PROFESSEUR.

J'ai fait à ce sujet quelques recherches, et ce que j'ai trouvé de plus probable, c'est que les valets du petit trait de la maison du roi s'appelaient par sobriquet *Tartares,* et que lorsqu'ils dérobaient quelque pièce de gibier pendant une chasse ils se hâtaient de l'éventrer, de l'aplatir, de la griller brusquement dans le bois, et de la manger avec du gros sel et du gros poivre. Cette méthode furtive fut découverte, et passa des valets de limiers à la cuisine du grand veneur.

SAINT-CHARLES.

Pendant que nous parlions d'entremets dramatiques, nous en avons mangé de plus substantiels dont nous n'avons rien dit.

LE PROFESSEUR.

Nous pouvons encore réparer cette omission. Ces salsifis, Monsieur, sont un cadeau des Espagnols; ces épinards sont originaires de Hollande, et ne sont cultivés en France que depuis deux siècles; enfin ces petits pois sont depuis si long-temps rangés dans la classe des végétaux alimentaires, qu'il serait difficile d'assigner leur origine.

ARISTOPHILE.

Peut-être ne sont-ils pas aussi anciens que vous le croyez. Columelle dit que de son temps on mangeait

force ognons, fèves et navets sucrés, mais qu'on ne faisait aucun cas des petits pois verts, et que les lentilles, complétement méprisées, étaient données aux chevaux.

OXIGÉNIUS.

Cela leur assignerait au moins seize à dix-sept cents ans d'antiquité, et prouverait que les Romains n'avaient pas essayé de les manger dans leur primeur; car Lucullus, Apicius et Vitellius ne les auraient point dédaignés.

CHAPITRE VIII.

LES LOIS SOMPTUAIRES.

Qui terre a guerre a. M. de Manant-Ville croyait qu'en augmentant sa fortune sans faire tort à qui que ce soit, en vivant honorablement, on pouvait vivre tranquille. Son bonheur lui fit des envieux. Le propriétaire d'une métairie voisine de sa terre trouva mauvais que, nouvellement enrichi, M. de Manant-Ville eût une meilleure table que la sienne : il cria au scandale, et fit même un mémoire contre la cuisine du généreux amphitryon, en disant que lorsqu'il était à son château il épuisait les marchés du canton de tout ce qui était bon, ne laissant aux autres consommateurs que les alimens les plus grossiers; il osait même demander à l'autorité de créer une loi somptuaire qui réglât la dépense que devait faire chaque particulier, en proportion du nombre d'individus qu'il avait à nourrir. M. de Manant-Ville n'eut pas plutôt connaissance de ce libelle dénonciateur, qu'il consulta ses amis pour savoir comment il devait parer le coup dont on le menaçait. On lui apprend qu'il existe à la Chaussée-d'Antin un avocat qui a fait avec la plus

grande rapidité une fortune aussi considérable que la sienne. Cet homme lui paraît intéressé comme lui à soutenir le luxe de la table : il court à l'hôtel de ce nouvel oracle; mais il le trouve aussi ignorant qu'il s'attendait à le trouver instruit, et ne sachant pas même donner à dîner. Il prend donc la résolution de confier son embarras au professeur : un billet pressant l'appelle chez M. de Manant-Ville; il s'y rend, et calme ainsi ses inquiétudes.

Si le luxe, en thèse générale, tend à corrompre les mœurs d'un peuple en l'accoutumant à consommer plus que n'exigent ses besoins, le luxe est utile, considéré politiquement, parce qu'il fait circuler beaucoup d'argent, éveille l'industrie, et favorise le progrès des arts. Les lois somptuaires, nécessaires dans certaines circonstances, et chez certaines nations qui ont peu de numéraire et peu de produits indigènes, sont preque toujours illusoires; cependant les princes y ont eu recours lorsque le luxe a été porté à un excès intolérable. Tel fut sous les empereurs celui des Romains : il y avait à Rome des professeurs qui apprenaient à mâcher comme à marcher de bonne grâce. *Sammonicus Serenus* dit que les plaisirs de la bouche étaient tels de son temps, que plusieurs enfans de famille faisaient commerce de leur pudeur et de leur liberté pour en jouir. Cicéron observe que lorsque la loi *Licinia* ordonna de ne dépenser que 100 sous dans un festin les jours de fête, et permit les fruits et légumes à discrétion, les voluptueux trouvèrent le moyen de la frauder en inventant des ragoûts de légumes si bons, qu'on les préférait aux mets de viande ou de poisson les plus délicats. *C. Orchius* établit par une loi que les

convives n'excéderaient pas le nombre de neuf; mais cette loi fut insuffisante, et les Romains gastronomes firent pour neuf plus de dépenses que pour trente. On peut juger de leur recherche à cet égard par le produit des piscines et des volières. *Sergius Orata* poussa, dit Varron, (1) la gourmandise jusqu'à faire des viviers que la mer alimentait. Lucullus l'imita, et dépensa plus d'argent pour cela que n'aurait coûté une ville à bâtir. Caton, tuteur des enfans de Lucullus, vendit cette piscine marine au profit de ses pupilles; il en retira plus d'un million de notre monnaie. Ce luxe énorme fut imité par les plus riches Romains, qui méprisèrent bientôt les piscines d'eau douce, les appelant par dérision *piscinæ plebeiæ*. *Antonine*, femme de Drusus, mettait à ses murennes des pendans d'oreilles fort riches, (2) et *Crassus* ornait les siennes avec des colliers de perles et de pierreries. (3) *Asinius Celer* acheta un barbeau sept mille écus. (4) La tante d'un nommé *Axius* avait une volière de grives qui lui rapportait plus qu'une terre de deux cents arpens bien cultivés; elle en vendait soixante mille par an. (5)

Auguste, qui était assez sobre, qui se mettait toujours le dernier à table, qui ne buvait que trois fois dans un repas, et qui préférait à tous les mets un morceau de fromage, (6) avait tempéré la loi *Orchia*,

---

(1) Varro, l. 3., c. 2 et 17.
(2) Nonius, l. 3, c. 17.
(3) Macrob., l. 3. Saturn., c. 15.
(4) Macrob., l. 3, c. 17.
(5) Varro, *de Re rustica*, l. 3, c. 2 et 5.
(6) Suéton., *in August.*

et avait permis de s'assembler douze à table, avec la liberté de dépenser dans un repas de noces jusqu'à mille sesterces. (1) Cette tolérance ne réussit pas à modérer le luxe ; enfin presque toutes les lois somptuaires eurent un effet contraire à leur esprit.

Les habitans de l'île de Cos apprirent aux Romains l'art d'engraisser les volailles dans des lieux clos et sombres. La profusion qui s'en faisait à Rome obligea le consul *Caïus Fannius* à faire porter une loi qui défendait d'élever des poules dans des *mues*. Que firent les Romains pour éluder la loi? Ils châtrèrent des coqs, et les élevèrent comme les poules : ainsi, nous devons les chapons à la défense de manger des poulardes. (2)

Ce fut sous les empereurs que les lois somptuaires auraient été très-nécessaires. On a peine à croire maintenant l'excès de luxe et de recherche auquel les maîtres du monde portèrent les repas : le frère d'Othon lui donna un souper dans lequel on servit deux mille sortes de poissons et sept mille espèces d'oiseaux. Othon, pour renchérir sur son frère, fit faire un plat d'argent énorme ; il l'appela *le bouclier de Minerve*, et le remplit de foies d'esquilles, de cervelles de paons et de faisans, de langues de *phénicoptères* et de laites de lamproies : ce plat coûtait des trésors immenses. Un Romain avance devant *Apicius* que les crevettes sont plus délicates sur les côtes d'Afrique que sur celles d'Italie ; ce célèbre gastronome fait à l'instant équiper un vaisseau, s'embarque, et va chercher le mets qu'on

---

(1) Bulengerus, *de Conviv.*

(2) Macrob., l. 3, c. 17.

lui a vanté; mais en descendant du navire il voit un pêcheur qui se préparait à manger un plat de crevettes; il s'approche, reconnaît qu'on l'a trompé, et, sans vouloir aller plus loin, fait remettre à la voile pour revenir à Rome.

Quand Scipion était à la guerre punique un chevalier romain fit faire un pâté colossal représentant la ville de Carthage avec ses fortifications, son port, ses temples, ses monumens : il réunit ses amis, et avec eux livra l'assaut à cette ville ennemie. Scipion apprend cette pantomime gourmande; il écrit au sénat, et fait dégrader le chevalier pour avoir osé prendre Carthage avant lui.

Mais laissons les Romains, et venons à notre propre histoire. Charlemagne renouvela en 798 une loi de Pharamond, qui portait que s'il se commettait un homicide dans un repas de cinq ou sept convives, tous seraient tenus de représenter le coupable, ou seraient punis pour lui; mais que dans un repas plus nombreux personne ne serait garant du coupable. Cette loi, dit l'historien, fut faite pour rendre moins fréquens les festins nombreux, par la crainte qu'auraient les convives d'être maltraités impunément. N'en déplaise à Charlemagne je ne crois pas ce frein assez fort. Le même prince fit en 802 un édit pour défendre de s'enivrer, déclarant que les ivrognes de profession ne pourraient témoigner en justice, même dans leur propre cause : une pareille menace n'arrêterait pas un buveur aujourd'hui.

Philippe-le-Bel est plus précis dans ses dispositions somptuaires : il ordonna en 1294 de ne servir dans un grand repas que deux mets après un potage au lard, et

dans un dîner ordinaire un plat et un entremets : les jours maigres il permettait deux soupes aux harengs et deux plats de légumes; mais le fromage était à discrétion, et n'était pas regardé comme un mets. Les Templiers ne furent pas très-exacts à suivre ces ordonnances; aussi excitèrent-ils l'envie.

François I.er ne badinait pas avec les ivrognes; quand on trouvait un homme ivre dans les rues ou chez lui, on le conduisait en prison, et pour la première fois on le fouettait entre les deux guichets; la seconde fois il était étrillé sur la place publique; à la troisième on lui coupait les oreilles, et on le bannissait. Une pareille loi passe la raillerie. Peu à peu les ordonnances devinrent plus modérées; le luxe reparut, et Charles IX fut obligé de faire en 1563 un règlement par lequel un festin ne pouvait avoir que trois services; *entrée*, *rôti*, *dessert*; il défendit aussi de servir viande et poisson dans le même repas, sous peine de 200 livres d'amende.

Louis XIII, en 1629, fit une loi somptuaire qui rappelait celle de Charles IX, et il y ajouta la défense de dépenser plus de 50 livres pour un repas de corps ou de réception. La somme vous paraît modique; mais songez que les valeurs ont bien changé depuis ce temps-là. Le tarif de la viande en 1525 porte :

Un mouton à.................... 1 liv. 5 sous.

Un très-beau bœuf à..............18

Le prix des volailles et gibier sous Charles IX n'est pas moins curieux; voici le tarif de 1567 :

Le plus gros chapon...... 7 sous.

La meilleure poule........ 5

Un poulet gras...........	».........	20 deniers.
Un pigeon...............	».........	12
Un lapin de garenne......	6 sous.	
Un lapin de clapier.......	3	
Une perdrix.............	5	
Une bécasse.............	4	
Une caille..............	».........	20
Un canard sauvage........	4	
Un canard domestique.....	3	
Mauviettes, *la douzaine*...	4	

Les lois que je viens de vous citer ne réussirent pas mieux que celles des Romains à réprimer le luxe de table. Nous avons déjà eu occasion dans nos conférences de rappeler les festins magnifiques donnés par nos ancêtres, et l'histoire nous a conservé des traits de friandises très-remarquables.

Dufresny, presque aussi célèbre par sa prodigalité que par son talent dramatique, fut si content du succès de sa pièce *l'Esprit de Contradiction,* qu'il voulut régaler ses amis en imaginant les deux plats les plus recherchés; il leur fit servir un potage fait avec du lait d'œufs frais cuits à la coque, et un plat de *noix* ou glandes extraites d'une grande quantité d'épaules de veaux.

Ces deux mets parurent délicieux; mais ils vidèrent la bourse du poëte.

Depuis Louis XIII les grands seigneurs, les financiers ont cherché à se distinguer par la magnificence de leur table. Les Samuel Bernard, Fouquet, Law, Bouret, La Reynière, Beaujon ont souvent fait murmurer par leurs folles prodigalités, et l'on n'a plus pensé à faire revivre les lois somptuaires. Un financier fastueux

est plus utile qu'un avare, et tout en le blâmant on profite de sa vanité, ou plutôt de son goût pour les bonnes choses. Ne craignez donc point que dans le siècle des lumières on prohibe le luxe gastronomique.

Cette dissertation rassura M. de Manant-Ville, qui, loin d'en vouloir à son voisin campagnard, se promit de l'inviter à dîner, pour lui prouver, le verre à la main, que des lois somptuaires seraient aussi ridicules sous un gouvernement monarchique que la loi agraire dans une république.

CHAPITRE IX.

LE CARÊME.

(Un nouveau Convive est admis, M. l'abbé Dodin, gourmand délicat. M. de Manant-Ville a prévenu son cuisinier des devoirs de cet édifiant chanoine.)

MANANT-VILLE.

Vous voyez, mon cher abbé, que je vous attendais.

Moitié gras, moitié maigre : ainsi, vous pouvez même
Auprès d'un Gastronome observer le Carême.

L'ABBÉ.

Comment! vous faites des vers?

MANANT-VILLE.

Je croyais cela plus difficile.

L'ABBÉ.

Je vous remercie de votre attention : voilà plus de maigre qu'il ne me faut.

LE PROFESSEUR.

Pour moi, comme je ne suis pas en Pologne, je vous

demande la permission de juger votre cuisinier *in utroque jure.*

ARISTOPHILE.

Est-ce que le clergé polonais est plus rigoureux que le nôtre?

LE PROFESSEUR.

Je n'en sais rien; mais il faisait autrefois arracher toutes les dents à quiconque était accusé et convaincu d'avoir mangé de la viande en Carême.(1)

MANANT-VILLE.

La loi était dure.

SAINT-CHARLES.

De cette manière on ne pouvait plus manger de jambon à Pâques.

L'ABBÉ.

En supposant cet usage véritable, les évêques polonais avaient raison, parce qu'on ne saurait trop sévir contre de coupables infracteurs qui, foulant aux pieds les décrets ecclésiastiques....

ARISTOPHILE.

Voilà des filets de volaille qui ont fort bonne mine: voudriez-vous me permettre de vous en servir?

L'ABBÉ.

Y pensez-vous, Monsieur? au moment même où je blâme ceux qui....

ARISTOPHILE.

Permettez, Monsieur, que j'oppose à vos scrupules,

(1) Sainte-Foix, Essais sur Paris.

très-respectables sans doute, l'autorité de Saint-Colomban, qui permet à ses moines la chair des oiseaux de toute espèce les jours maigres. Saint Benoît ne défend dans sa règle que les quadrupèdes pendant le saint temps de pénitence; la bulle de la *crusade* autorise à manger dans ce temps la volaille la plus grasse; enfin plusieurs Pères de l'Eglise ont justifié cette tolérance en disant que les macreuses et quelques autres oiseaux sont réputés maigres en considération du passage de la Genèse, qui nous apprend que les poissons et les oiseaux ont été créés le même jour, c'est-à-dire le cinquième, tandis que les autres animaux l'ont été le quatrième; ce qui prouve incontestablement que vous pouvez, en toute sûreté de conscience, vous permettre un de ces filets de poularde avant qu'ils soient refroidis.

LE PROFESSEUR.

Les saints personnages que vous nous citez, Monsieur, penchaient beaucoup vers le molinisme; d'autres fondateurs mettaient plus d'importance au jeûne et aux privations charnelles : non-seulement ils exigeaient de leurs moines une rigoureuse abstinence, ils les faisaient encore maigrir par de dévotes saignées faites à propos. Un frère chirurgien leur tirait pendant le Carême quelques palettes de sang en l'honneur des plaies divines. Cette cérémonie s'appelait *minutio monachi;* et quand un moine était *diminué* il était plus apte à passer dans la voie étroite du salut.

L'ABBÉ.

Je respecte ces pieuses coutumes, et il me serait facile de justifier cette ferveur qui vous paraît exagérée.

J'observe néanmoins que l'Eglise, condescendant aux faiblesses humaines, a toujours été plus indulgente que certains séculiers : en 1555 un évêque fit un mandement pour permettre les œufs pendant le Carême : grande consolation pour le peuple, grand scandale pour quelques robins trop rigides. Les gens du roi dénoncèrent l'évêque : ce prélat s'autorisa d'une bulle de Jules III ; mais le parlement censura le mandement, et malgré l'évêque, malgré le pape, les œufs furent défendus.

MANANT-VILLE.

C'est que le parlement sans doute n'aimait pas les omelettes.

LE PROFESSEUR.

Les papes n'ont pas toujours été aussi tolérans; beaucoup ont interdit les œufs pendant le Carême : de là est venue la coutume d'en faire bénir une grande quantité le samedi-saint. On les donnait autrefois à ses amis le jour de Pâques.

OXIGÉNIUS.

Je me souviens d'avoir vu, le jour de la Résurrection, dans le cabinet de Louis XV, des pyramides d'œufs que le roi distribuait à ses courtisans après la grand'messe ; ces œufs étaient peints, dorés, ou gravés avec beaucoup d'élégance. (1)

(1) Pour graver un œuf on fait un vernis blanc, en mélangeant un peu de cire avec de l'esprit de thérébentine; on prend un pinceau, et l'on dessine sur l'œuf les objets qu'on veut graver en relief. Quand le dessin est sec on fait macérer quelques heures l'œuf dans de bon vinaigre : cet acide ronge un peu la coquille,

ARISTOPHILE.

Le même usage existe encore en Russie.

L'ABBÉ.

C'est qu'il ne tient pas, je crois, à la discipline ecclésiastique. Les œufs rouges ont une origine antérieure au christianisme. Les anciens Romains se donnaient des œufs pour étrennes en mémoire de Castor et Pollux, et l'année commençait alors à l'époque où finit notre temps de jeûne.

MANANT-VILLE.

C'est une triste invention que le Carême; à qui donc la devons-nous?

LE PROFESSEUR.

Aux prêtres d'Isis. Les Egyptiens croyaient que l'âme avait besoin pour s'épurer d'affaiblir les liens corporels, et de diminuer le fardeau de la matière; c'était du moins ce qu'enseignaient les prêtres de Memphis: mais on dit que dans l'intérieur de leurs temples ils pratiquaient peu cette morale sévère.

OXIGÉNIUS.

C'est que les interprètes des dieux ont été et sont partout les amis de la bonne chère.

ARISTOPHILE.

Gras comme un moine est un proverbe qui s'applique à plus d'un culte.

---

mais ne touche pas aux endroits couverts de vernis, qui, gardant plus d'épaisseur, deviennent visibles; on enlève ensuite le vernis avec un peu d'esprit-de-vin.

OXIGÉNIUS.

On en exceptera du moins les fakirs de l'Inde.

LE PROFESSEUR.

Je ne sais si ce sont des fakirs dont parle le portugais Fernand Mendez Pinto dans son voyage aux Indes : il rapporte que certains moines ont imaginé des balances où l'on se fait peser pour la rémission de ses péchés. Le pénitent s'accuse-t-il d'avarice, il se place dans un des bassins, fait mettre dans l'autre de l'or, des bijoux, de riches étoffes, jusqu'à ce que leur poids l'emporte sur le sien, et il est absous en cédant aux moines ces viles richesses; s'accuse-t-il de gourmandise, il se pèse avec du miel, du sucre, des œufs, du beurre, du riz, des épices, jusqu'à ce qu'il devienne plus léger : les moines font passer ces provisions dans leur couvent, et donnent au pécheur l'absolution; s'accuse-t-il de luxure, il se pèse avec de jeunes et jolies esclaves, et les moines....

L'ABBÉ.

Cela n'est pas croyable.

LE PROFESSEUR.

Puisque vous défendez votre robe, je suis obligé, M. l'abbé, de vous citer un petit trait d'histoire qui vous prouvera que vos confrères et vos princes ecclésiastiques sont depuis long-temps considérés comme des convives de meilleur appétit que les laïques.

Charlemagne envoyait tous les ans dans chaque province deux commissaires généraux chargés de recevoir les plaintes du peuple, d'y faire droit, s'ils le pouvaient, ou de les apporter aux pieds du trône.

MANANT-VILLE.

Belle institution!

LE PROFESSEUR.

Ces commissaires étaient toujours pris parmi les premiers dignitaires de l'état. Voici ce que portent les capitulaires sur le mode de leur traitement : *S'ils sont évêques,* la ville où ils siégeront donnera par jour à chacun quarante pains, trois agneaux, un cochon de lait, trois poulets, quinze œufs, trois bouteilles de vin, quatre rations de fourrage pour ses chevaux. *S'ils sont laïques,* la ville ne fournira pour chacun que trente pains, deux agneaux, un cochon de lait, deux poulets, quinze œufs, deux bouteilles de vin, trois rations de fourrage pour ses chevaux. Ce laïque était quelquefois un grand officier du palais, un preux chevalier de robuste encolure et de bon appétit; mais il était reconnu, convenu, décidé qu'il devait moins manger qu'un prélat. (1)

SAINT-CHARLES.

Ce qui me paraît assez comique dans cet arrangement, c'est que les chevaux de l'évêque ont été traités avec les mêmes égards que leur maître.

L'ABBÉ.

M. de Saint-Charles ne s'est pas flatté, je pense, d'obtenir nos applaudissemens pour une pareille remarque.

ARISTOPHILE.

Pour en revenir au Carême, que j'ai entendu justifier

(1) *Capitul. Ludovici Pii, anno* 819.

par des médecins et des politiques comme une institution très-salutaire, je ne plains pas ceux qui sont obligés de l'observer quand leur bourse n'est pas maigre. On vit très-bien avec du poisson, des légumes, de la pâtisserie, des œufs, du laitage, des fruits secs; et puisque nous en sommes sur ce régime, M. le professeur nous apprendra, je l'espère, quelques particularités à ce sujet.

LE PROFESSEUR.

Quant au poisson, la France a toujours été bien approvisionnée par ses fleuves, ses rivières, ses étangs; mais on fut long-temps sans manger à Paris du poisson de mer; ce ne fut qu'au douzième siècle que des marchands réunis en compagnie entreprirent d'approvisionner de marée la capitale : alors s'établit la distinction des *harengères*, chargées de la vente du poisson de mer, et des *poissonnières*, qui faisaient le commerce du poisson d'eau douce. On en mangeait de plusieurs espèces que nous ne voyons plus dans les marchés. Une ordonnance du roi Jean nous apprend qu'on se régalait en Carême avec du marsouin, du chien de mer, et dans le midi de la France avec des dauphins et de petites baleines. Quelques moines, grands propriétaires, essayèrent de châtrer les poissons pour les rendre plus délicats, et cela leur réussit.

OXIGÉNIUS.

Cette pratique était connue des Romains; l'on servit souvent sur la table de Néron des poissons traités préalablement comme des *soprani*.

LE PROFESSEUR.

Pour les légumes nous avons déjà vu beaucoup d'origines; nous pouvons y ajouter les suivantes. Ce sont les Romains qui ont apporté en France les choux verts et les choux rouges qu'ils avaient reçus des Egyptiens; mais ce sont les peuples du Nord qui nous ont fait connaître les choux blancs, qu'on n'a su faire *pommer* qu'après Charlemagne. Ce prince aimait beaucoup les légumes : ses capitulaires apprennent que l'on cultivait dans son potager la laitue pommée, (non la romaine, que Rabelais rapporta d'Italie) le cresson, la chicorée, le persil, le cerfeuil, les carottes, les poireaux, les navets, l'ognon originaire d'Egypte, l'ail, la ciboule et l'échalote, qui tire son nom d'Ascalon, ville de Phénicie. (1) On mangeait alors en salade de jeunes orties, et le dessert de pénitence se composait d'amandes que nous a données la Mauritanie, d'olives que les Phocéens plantèrent en Provence, de châtaignes originaires de Sardes en Lydie, de noisettes exportées de Pont, et de la pâtisserie qui fut inventée en Cappadoce. (2) Ce mets ne fut d'abord qu'un pain plus délicat auquel on ajouta du miel, des fruits cuits. Le mot *tourte* ne signifiait originairement qu'un pain de forme ronde. Quelques auteurs croient que la pâtisserie est due à Théarion, sicilien, qui vivait quatre cent cinquante-sept ans avant J.-C.; mais cet homme précieux ne fut qu'un habile boulanger. (3)

---

(1) *Ascalonia sæpa.*

(2) Athénée, lib. 3, c. 28.

(3) Plat. *in Gorg.*, t. 1. p. 518.

Les dames de châteaux furent en France les premières pâtissières; c'est avec leurs mains blanches qu'elles préparaient pour les preux de friands gâteaux. Cependant la pâtisserie est nommée pour la première fois dans une charte de Louis-le-Débonnaire en 802; elle ordonne à un fermier de donner à l'abbaye de Saint-Denis cinq muids de farine fine pour régaler les moines de bonne pâtisserie.

OXIGÉNIUS.

Je me souviens avoir lu une charte de l'église de Paris, de l'année 1202, qui fait mention des échaudés.

MANANT-VILLE.

Mais il me semble qu'on écrivait alors en latin?

OXIGÉNIUS.

Aussi les échaudés sont-ils désignés ainsi : *Panes leves qui dicuntur echaudati.*

LE PROFESSEUR.

Vous pourriez citer encore le sire de Joinville, qui, dans la *Vie de Saint-Louis,* dit que les Sarrazins présentèrent gracieusement des *beignets* à ce roi et à ses chevaliers en leur rendant la liberté.

ARISTOPHILE.

Permettez; c'était une politesse en friture et non en pâtisserie. La friture était connue avant Saint-Louis; car l'abbé Robert, son confesseur, a dit éloquemment, dans un sermon prononcé devant ce prince : *Peccata proximorum frixiora sunt justorum.*

SAINT-CHARLES.

Et cela veut dire?

ARISTOPHILE.

Les péchés des autres mettent les justes dans la poële à frire.

OXIGÉNIUS.

Cette dissertation sur la pâtisserie me rappelle un fait digne d'être consigné dans les annales gourmandes. La Faculté de Médecine exigeait autrefois, à la dernière thèse d'un récipiendaire, une rétribution copieuse en galettes et petits pâtés pour les anciens docteurs et professeurs; cette thèse portait le nom de *Pastillaria.*

MANANT-VILLE.

Preuve incontestable que les médecins n'ont jamais condamné la pâtisserie. (*Servant un plat de meringues.*) Mangeons-en donc.

SAINT-CHARLES.

Ainsi, tout bien considéré, le carême a toujours été une douce pénitence.

ARISTOPHILE.

Nous excepterons, si vous le permettez, celui des Musulmans, qui sont privés de vin.

OXIGÉNIUS.

Le croyez-vous? Pour moi j'en doute, et j'ai lu dans les Mémoires du baron de Tott, ou dans les Lettres de milady Montaigue, qu'on trouva chez un saint der-

viche, mort en Carême, (1) plusieurs cruches de *Chiras*, ou vin grec, dont une était entamée, et portait une étiquette qui prouvait que ce bon jus bachique avait près de cinquante ans.

MANANT-VILLE.

Cinquante ans! Ce vin ne devait plus rien sentir, à moins que ce ne fût un vin sucré.

LE PROFESSEUR.

Bon! les anciens gardaient du vin bien aussi long-temps. Macrobe rapporte que Cicéron étant à souper chez Damasippe, on lui servit du Falerne de quarante ans, qu'il but en disant : Il porte bien son âge : *Benè, inquit, ætatem fert.*

OXIGÉNIUS.

N'avons-nous pas lu dans Pline qu'on servit sur la table de Caligula du vin qui avait plus de cent soixante ans?

ARISTOPHILE.

Horace n'a-t-il pas chanté du vin de *cent feuilles*?

LE PROFESSEUR.

Cela est d'autant plus extraordinaire, que les anciens n'avaient point de bouteilles pour conserver leurs vins précieux; ils se servaient d'amphores de terre cuite, comme le prouve Phèdre :

Anus jacere vidit epotam amphoram
Adhuc Falernâ fece, et testâ nobili....

et plus souvent d'outres de peau de bouc, où le vin

(1) Le Carême des Turcs s'appelle *Ramazan*.

s'altérait. Aristote dit que les vins d'Arcadie s'y desséchaient tellement, qu'il fallait fendre les outres, et en racler la surface. On faisait délayer ces raclures dans l'eau pour avoir de la boisson : *Ita exsicatur in utribus ut derasum bibatur.*

MANANT-VILLE.

Ah ! voilà qui me brouille avec Aristote. Comment un homme aussi savant n'a-t-il pas inventé les bouteilles ? cela est impardonnable.

CHAPITRE X.

HISTOIRE DE L'ABBÉ DODIN.

Je sais, disait Manant-Ville, je sais, mon cher abbé, que vous êtes fils d'un coutelier de Langres : je ne vous dirai pas, comme notre ami Brunet, que, sorti des mains d'un homme aussi *tranchant*, vous étiez fait pour *percer ;* mais je vous demanderai par quelle bonne fortune vous avez attrapé votre canonicat. — Vous avez raison, répondit l'abbé; c'est vraiment une bonne fortune. Mon père m'avait mis au séminaire, et me destinait à l'éloquence de la chaire : il avait la pratique de M. de la L...., évêque de notre ville, et il profita de cette circonstance pour me présenter au prélat, devant lequel il voulait que je prêchasse. Un dimanche après l'office il me conduisit chez Monseigneur, qui dans ce moment dînait. Nous voulions nous retirer pour ne pas troubler la digestion épiscopale; mais le prélat nous fit entrer en disant : Messieurs, soyez les bien venus; les consuls romains donnaient audience même à table, et entendaient les affaires qu'on leur rapportait, pour prouver qu'ils étaient partout accessibles. (1)

(1) Montaigne, liv. 2, chap. 11.

Monseigneur, lui dis-je, cette affabilité peut être fort utile aux gens en place : Archias, tyran de Thèbes, n'aurait point péri s'il eût voulu lire à souper une lettre qui l'avertissait du dessein que Pélopidas avait de le tuer; il dit : *A demain les affaires sérieuses,* et le lendemain il n'était plus. — Comment donc, jeune homme, vous savez votre histoire à ce qu'il paraît! Mais si l'homme en place a raison de recevoir des visites pendant qu'il est dans un festin, il s'expose aussi à voir troubler ses plaisirs. Il est des nations fort sages, chez lesquelles on ne se montre pas quand on mange : plusieurs Turcs s'enferment pendant leurs repas, parce qu'ils ont quelque honte de manger; semblables aux femmes qui sous François Ier ne voulaient pas dîner en public, et disaient que mâcher déformait les grâces de leur figure. Je sais que l'on s'observe plus quand on est à table publiquement. — N'y aurait-il que cet avantage, il ferait donner la préférence aux repas en commun; car les hommes les plus austères n'ont pas été exempts de reproche de sensualité quand ils ont soustrait leurs repas aux regards. Marius dans sa vieillesse ne voulait boire que dans sa coupe, qui était grande et richement ornée. Le sévère Caton buvait rasade quand il était en petit comité. — Caton! — Oui, Monseigneur, et c'est Horace qui nous l'apprend :

Narratur et prisci Catonis
Sæpe mero caluisse virtus. (1)

« Ne crains pas que la main ingrate
« D'un triste élève de Socrate

---

(1) Hor. lib. 3, ode 21.

« Te repousse de ce festin ;
« On sait que Caton, ce vieux sage,
« Réchauffa souvent son courage
« Dans une coupe de bon vin. » (1)

Si Caton, dit l'évêque, parut oublier quelquefois sa sévérité, c'était sans doute par esprit de régime; car nous avons vu Silvius, médecin de Paris, prétendre que pour bien se porter il fallait s'enivrer une fois par mois : si ce n'était par raison de santé, c'était probablement pour engager ses convives à boire, parce que Platon permettait de griser ses amis pour connaître leur caractère, et comme dit notre bon Montaigne :

« *Comme le moust bouillant dans un vaisseau*
« *pousse à mont tout ce qu'il y a dans le fond, ainsi*
« *le vin fait débonder les plus intimes secrets.* »

La conversation continua quelque temps sur ce ton; après quoi monsieur de la L.... nous demanda quel était le sujet de notre visite. Nous le lui expliquâmes. — Jeune homme, me dit-il, j'entendrai avec grand plaisir votre premier sermon; je veux même vous donner le sujet de votre discours. C'est dans un mois le premier dimanche de Carême : je vous invite à dîner avec moi; après le dîner vous prêcherez contre la *sensualité*. En achevant cette invitation Monseigneur se fit servir des glaces, et nous congédia. Je travaillai beaucoup pour faire un sermon qui fût conforme aux règles évangéliques, sans être la satire de la table de Monseigneur. Le jour indiqué nous nous rendîmes à l'évêché, et nous trouvâmes le prélat avec plusieurs dames jeunes et fort jolies, qui sans doute venaient de-

(1) Traduction de M. Daru.



mander des dispenses de maigre pour le Carême. Madame de S.... parut plus que les autres faire attention à moi ; elle me fit beaucoup de questions sur ma vocation apostolique, avec un ton, une gaieté qui m'auraient paru un persifflage si je n'avais lu dans ses yeux beaucoup d'indulgence. — Comment, me disait-elle, M. l'abbé, vous allez prêcher contre la sensualité ! à vingt-quatre ans ! quelle austérité ! Mais ne parlerez-vous pas de ce joli défaut comme un aveugle des couleurs ? Le régime du séminaire ne vous a pas encore permis de connaître par expérience les inconvéniens de la sensualité ; comment pourrez-vous les peindre ? Elle accompagnait cet argument de regards qui me troublaient au point que j'avais peine à me rappeler l'exorde de mon sermon. On se mit à table, et Monseigneur me plaça à côté de madame de S.... Je ne sais si son projet était de me faire oublier mon texte ; mais elle prit un soin particulier de me faire servir les mets les plus délicats, les vins les plus rares. — Prenez garde, me disait-elle, de confondre la sensualité avec l'intempérance et la débauche. Je ne suis pas aussi savante que vous ; mais je sais que les philosophes (1) de l'antiquité recommandent les réunions aimables des desservans de Comus : « C'est dans les repas « en commun, disent-ils, que la joie et les douceurs « de la conversation ouvrent les cœurs, dissipent les « noirs chagrins que les passions ou les différens intérêts y avaient fait naître. » Le bon Montaigne ne veut pas qu'on bannisse les plaisirs de la table : « Sans eux,

(1) Plutarque, Xénophon, Platon, Aristote, Cicéron, Quintilien.

« dit-il, que deviendrait cette brave et généreuse vo-
« lupté épicurienne qui fait état de nourrir mollement
« en son giron et y faire folâtrer la vertu, lui donnant
« pour ses jouets la honte, la pauvreté, la douleur et
« la mort! »

J'allais répondre lorsque l'évêque, prenant la parole, dit à madame de S.... : Vous pourriez, Madame, prendre vos exemples dans l'Histoire ecclésiastique elle-même. Les agapes des premiers Chrétiens n'étaient que des pique-niques, dont la sensualité n'était point bannie, puisque le mot *agape* signifie *amour*. Tertullien nous apprend que chacun y apportait son plat, et qu'après la communion on dressait des tables dans l'église pour y dîner tous ensemble. — Ce n'est point, répondis-je, contre la réunion des gens sobres que s'élève la religion ou la philosophie, mais contre la recherche ou l'abus des mets. Beaucoup de législateurs, je le sais, ont voulu des repas en commun : Minos défendit aux Crétois de manger en particulier; Lycurgue établit les tables publiques à Lacédémone, et quoiqu'on y fît maigre chère, on appelait ces assemblées φιλιτα (amour et concorde.) Romulus ordonna qu'en certains jours de fêtes les Romains de chaque curie dîneraient ensemble en signe de paix et d'union; mais cela ne changeait rien à l'austérité des mœurs : c'est rarement aux tables nombreuses que règne la sensualité. Tout en me faisant disserter madame de S.... s'amusait à me voir manger toutes sortes de friandises, et au dessert, sans que je m'en doutasse, elle remplit de bonbons la manche de mon chaperon. La cloche de la cathédrale annonce l'heure du sermon : on se lève de table, et je passe dans une pièce voisine de la sacristie

pour me recueillir; quelques minutes après le suisse de l'église vient me chercher, et je monte en chaire. Je ne vous rapporterai ni les divisions de mon sermon, ni les argumens qui ont rapport au dogme; je ne vous citerai que quelques traits qui tiennent à l'histoire.

Chrétiens, m'écriai-je, ne croyez pas que les Pères de l'Eglise soient les seules autorités qui recommandent la tempérance et la sobriété; tous les hommes qui méritèrent dans l'antiquité le nom de sages firent l'éloge de ces vertus; Pythagore, Démocrite, Socrate, Zénon, Epicure même ne les oublièrent pas dans leurs préceptes. Sénèque en fait une des bases de la liberté. *Magna pars libertatis est benè moratus venter.* (1) Diogène, rencontrant un enfant qui mangeait goulument, donna un soufflet à son précepteur : quelle leçon! Comme je prononçais cette belle exclamation le geste que je fis releva mon chaperon, et tous les bonbons que madame de S.... y avait mis tombèrent sur mes plus proches auditeurs, qui se baissèrent pour les ramasser. Je fus d'abord un peu déconcerté; mais, reprenant tout à coup mon assurance, j'invoque la sévérité du ciel contre ces âmes endurcies qui, dans l'instant même où la parole sainte leur est annoncée, cèdent à la plus légère tentation que leur inspire l'esprit de ténèbres. Après une apostrophe très-énergique contre ceux qui avaient ramassé les dragées je reviens par une transition heureuse à mon texte, et j'impose un jeûne sévère à mon friand auditoire, qui se retira persuadé que je descendais en droite ligne du grand Chrysostôme.

---

(1) Sénèque, épist. 123.

Tout début d'un prédicateur est suivi d'une collation : celle qu'on me servit chez l'évêque était fort élégante. Madame de S.... reçut des mains de monsieur de la L.... une très-belle meringue; elle me la présenta en me disant : Votre chaperon, par ma faute, a pensé vous porter malheur; cette meringue va le changer en aumusse. Je la prends en rougissant; je l'ouvre, et j'y trouve une lettre de Monseigneur, qui me nomme chanoine de sa cathédrale.—C'est un brevet de sensualité que je vous donne, me dit l'aimable prélat, pour vous consoler d'avoir été obligé de parler contre elle.

CHAPITRE XI.

LES HUITRES ET LES SAUCES.

MANANT-VILLE.

Les courriers normands m'ont bien servi, messieurs, et je puis vous offrir aujourd'hui des huîtres de trois espèces : des huîtres de rade, de Cancalle, et des huîtres vertes d'Etretat. Je n'ai pu vous en présenter de Bretagne : elles sont plus délicates, je le sais, que celles de Normandie, mais elles sont moins grasses et moins belles.

ARISTOPHILE.

Nous allons les fêter comme Apicius fêtait celles du lac Lucrin, de Brindes et d'Abyde, au détroit des Dardanelles.

SAINT-CHARLES.

Il me paraît que ces coquillages étaient plus rares et plus recherchés chez les anciens que chez les modernes.

LE PROFESSEUR.

Sans doute parce qu'on les faisait venir de plus loin; cependant Macrobe assure qu'on en servait aux pontifes romains à tous les repas; privilége fort dispendieux,

car les huîtres coûtaient des sommes énormes. Apicius (1) en envoya de Rome en poste à Trajan pendant que ce prince faisait la guerre aux Parthes, remportait une victoire à *Arbelles*, où triompha le grand Alexandre, et châtiait les juifs de la Cyrénaïque, qui, irrités contre les Romains, les mangeaient à leurs repas, se teignaient de leur sang, et se couvraient de leurs peaux.

MANANT-VILLE.

Les tigres!

OXIGÉNIUS.

Trajan méritait cette galanterie. Mais comment pouvait-on faire passer ainsi des huîtres fraîches de Rome en Assyrie? Les vélocifères n'étaient pas connus.

LE PROFESSEUR.

Plusieurs auteurs assurent que les Romains avaient trouvé un moyen pour les conserver vivantes dans le transport, et qu'ils les nourrissaient pour les avoir plus grasses : ces deux procédés ne sont point venus jusqu'à nous.

ARISTOPHILE.

Les conserver est d'autant plus extraordinaire, que l'on connaît peu d'êtres vivans plus délicats que les huîtres : une pluie douce est mortelle pour elles, et un seul grain de chaux vive peut en faire périr un nombre considérable.

LE PROFESSEUR.

Une chose plus singulière encore : dans les lieux où les Romains pêchaient ce délicieux coquillage, que Ci-

(1) Le troisième de ce nom.

céron et Pline ont vanté avec enthousiasme, qu'Horace a chanté comme un mets digne de la table de Circé, on ne trouve que des huîtres fort communes, et dont on ne fait plus de cas.

ARISTOPHILE.

Une remarque non moins curieuse : à peine Ausonne les eut célébrées dans ses ouvrages, elles tombèrent dans un tel discrédit, qu'on n'en parla plus : il n'en reparut sur les bonnes tables qu'au siècle de Louis XIV.

OXIGÉNIUS.

Ainsi chaque chose est de mode à son tour. Mais si les huîtres ont été si long-temps négligées, cette lacune ne leur a point fait perdre de leur valeur : je connais tel amateur de cloyères qui, semblable à Montanus peint par Juvénal, vous dirait en voyant une seule coquille sur quelle plage elle a été pêchée.

.... Circeis nata forent, an
Lucrinum ad saxum, rutupinove edita fundo
Ostrea callebat primo deprendere morsu. (1)

ARISTOPHILE.

Il y a six ans un de mes amis me rapporta du Sénégal une branche de manglier (2) chargée de petites huîtres, et je parvins à persuader à plus d'un badaud que dans ce pays les huîtres poussaient sur les arbres, comme les cerises dans la vallée de Montmorency.

---

(1) Satire 4.

(2) Le manglier (*rhizophora*) est une espèce de saule pleureur qui croît aux Antilles et dans l'Inde sur les bords de la mer; ses branches, fort longues, pendent dans la mer, et le frai des huîtres s'y attache.

MANANT-VILLE.

Je le crois bien; moi qui vous parle j'ai long-temps pensé que les huîtres vertes ne portaient cette livrée que parce qu'elles avaient mangé de l'herbe. En 1779 je me trouvais au camp de Vaussieux, où je faisais une petite fourniture; beaucoup de gens de la cour et de la ville, que la curiosité y avaient attirés, s'y régalaient d'huîtres, et pensaient, ainsi que moi, que pour les engraisser on les parquait comme des moutons. Nous fîmes un beau jour la partie de nous rendre une trentaine à Courseule pour avoir le plaisir de voir paître les huîtres dans leur parc, et nous fûmes très-surpris de trouver l'immobile troupeau, la coquille béante, aspirer une eau saumâtre qui nous ôta l'appétit.

SAINT-CHARLES.

J'aime beaucoup les huîtres; mais je trouve que leur enveloppe ne répond pas à leur saveur, et je voudrais que parmi ces riches coquillages qui brillent dans les cabinets d'histoire naturelle on en trouvât d'assez bons pour les servir sur nos tables.

ARISTOPHILE.

Ils vous paraîtraient alors moins curieux. Mais c'est à tort que vous accusez la mer de n'avoir pas varié les testacées comestibles : allez sur les côtes de Provence; vous y mangerez des patelles, de fort jolis lépas et des oursins; en Sicile on vous présentera des cames; en Ecosse des buccins et des sabots; en Angleterre des pétoncles, des vignots, des manches de couteaux; dans l'Inde des moules magnifiques, dont la robe chatoyante ou nacrée semble parsemée de perles et d'émeraudes.

LE PROFESSEUR.

N'avons-nous pas d'ailleurs en France le limaçon?

MANANT-VILLE.

Ah! de grâce...

SAINT-CHARLES.

Fi donc!

OXIGÉNIUS.

Vous ne savez pas ce que vous dédaignez; j'en ai mangé en Provence accommodés à une sauce qu'on appelle *bouride;* (1) cela était vraiment fort bon.

ARISTOPHILE.

C'est un aliment fort sain et fort nourrissant. Dans une famine qui affligea une partie de l'Angleterre il y a soixante-dix ans on observa que tandis que le peuple était maigre et exténué de faim, deux filles, qui ne vivaient que de limaçons, prirent un embonpoint très-remarquable, et ne s'aperçurent nullement de la disette.

MANANT-VILLE.

Passe pour un régal de famine encore faut-il que la sauce fasse manger le poisson.

LE PROFESSEUR.

Hé, monsieur! sans les sauces combien de choses vous repousseriez qui sont fort agréables!

---

(1) Cette sauce est une espèce de farce faite avec des jaunes d'œufs, des fines herbes, de l'ail pilé, de l'huile et du jus de citron.

OXIGÉNIUS.

M. le professeur a raison; les sauces sont la base d'une bonne cuisine, et je le prie de nous en dire quelque chose.

LE PROFESSEUR.

Les hommes en se civilisant rendirent peu à peu leurs mets plus savoureux par le mélange du sel et des aromates. Il serait difficile de remonter à l'origine des sauces; et le bon Esaü, qui aimait tant les lentilles, ne nous dit pas comment on les fricassait. Nous avons parlé des ragoûts romains; pour n'y pas revenir je passe au règne de Louis XII : il vit s'élever à Paris une compagnie de *sauciers* qui seuls obtinrent le privilége de faire des sauces, tandis que les rôtisseurs pouvaient seuls mettre la broche, et les pâtissiers faire des gâteaux, non des tourtes ou des pâtés.

MANANT-VILLE.

Mais cela était fort incommode.

LE PROFESSEUR.

Sans doute, puisque celui qui n'avait pas un cuisinier était obligé, s'il voulait manger une matelote, un godiveau, une volaille à la sauce piquante, d'aller chez le cabaretier chercher le vin, de le porter chez le saucier, d'y attendre que les sauces fussent faites pour les envoyer chez le rôtisseur et le pâtissier, et les reprendre pour aller les manger chez le traiteur. Les statuts des sauciers sont de 1594. Taillevaut, célèbre cuisinier de Charles V et de Charles VI, et Platine, auteur latin du quinzième siècle, gastronomes très-érudits, nous ont conservé le nom et la recette des principales sauces

et des meilleurs ragoûts de ce temps : on mangeait, disaient-ils, le brochet à *l'eau bénite,* le gibier au *saupiquet*, au *mostechan*, la volaille à *la galantine*, à *la poitevine*, à *la dodine*, à *la rappée*...

MANANT-VILLE.

Il me semble que nous ne connaissons plus aucun de ces ragoûts.

LE PROFESSEUR.

Taillevaut nous dit qu'une excellente sauce était *la jence,* et qu'elle se faisait avec bonnes et vives amandes pilées, gingembre, bon vin, beurre et bon verjus.

SAINT-CHARLES.

C'est à peu près un salmi.

LE PROFESSEUR.

Un ragoût qu'il vante encore beaucoup, c'est la fameuse *galimafrée,* dont le nom est devenu si trivial.

MANANT-VILLE.

En donne-t-il la recette exacte?

LE PROFESSEUR.

La voici : dépecez une volaille; faites-la cuire avec du vin, du beurre, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, un peu de thym et de laurier, des ognons; quand elle sera cuite liez le jus avec la *cameline.*

OXIGÉNIUS.

Qu'appelait-on *cameline?*

LE PROFESSEUR.

La sauce la plus recherchée, celle que les sauciers vendaient le plus cher, et qui se composait de beurre, canelle, gingembre, clous de girofle, graine de paradis, pain émietté, et bon vinaigre aromatique.

SAINT-CHARLES.

N'en déplaise au célèbre Taillevaut, au goût du sage Charles V, à la mode de la cour de son fils, je crois que la galimafrée bien accommodée était bonne à jeter par la fenêtre. Que d'épices, bon dieu! il y avait de quoi donner des maux de gorge aux plus robustes mangeurs.

LE PROFESSEUR.

Comme les épices à cette époque étaient rares et coûtaient beancoup, on en faisait par vanité une grande consommation.

ARISTOPHILE.

C'était depuis long-temps le cadeau le plus agréable que l'on pût faire à un prince, à un magistrat. En 1163 un abbé de Saint-Gilles en Languedoc, ayant une grande faveur à demander au roi Louis-le-Jeune, ne crut pouvoir mieux séduire le roi qu'en faisant accompagner son placet par des cornets d'épices.

OXIGÉNIUS.

L'audience d'un souverain ressemblait beaucoup à celle du roi de Cocagne : il était plaisant de voir un monarque flottant ainsi entre tous les assaisonnemens. Je crois entendre les courtisans : Sire, disait l'un, daignez vous attacher à ma demande; voici des clous de

girofle dont le parfum ne peut être égalé. Seigneur, reprenait un autre, accueillez ma pétition; elle est toute en canelle.

LE PROFESSEUR.

Le nom d'épices s'est bientôt étendu aux sucreries, aux bonbons, aux dragées. C'était principalement en cette monnaie qu'on payait les gens de justice, comme dans les dernières cours de Louis XV et de Louis XVI on payait en bougies certains commis des finances, sans qu'ils en eussent plus de lumières. Saint Louis fit une ordonnance qui porte que les juges ne pourront recevoir des *épices* que pour la valeur de 10 sous par semaine. Cela se payait en nature jusqu'à la fin du quatorzième siècle; et même en 1369 il fallait présenter requête, et même obtenir un arrêt pour pouvoir donner de l'argent au lieu d'épices. Un sire de Tournon eut ainsi la permission de donner aux deux rapporteurs d'un procès qu'il avait eu 20 francs d'or au lieu de vingt boîtes de dragées.

MANANT-VILLE.

Qu'on dise maintenant que la justice n'est pas friande?

ARISTOPHILE.

Comme l'église.

OXIGÉNIUS.

Cette friandise ne m'étonne pas; il n'y avait pas longtemps que le sucre était connu en Europe. Les Chinois ne donnèrent la canne aux Arabes qu'à la fin du treizième siècle; elle passa d'Arabie en Egypte et en Ethiopie; mais ce ne fut qu'en 1420 que dom Henri,

régent de Portugal, fit transporter les cannes à sucre de Madère en Sicile. On ne faisait encore que de la grosse cassonade; mais quelle dut paraître délicieuse à ceux qui n'en avaient jamais goûté! Lorsqu'en 1471 un Vénitien trouva le secret de la purifier et de faire du sucre en pains, cet aliment devint l'assaisonnement le plus recherché; on l'employa de toutes manières, et les dragées prirent des formes si agréables, que les princes, les chevaliers en avaient toujours dans leurs poches. On lit dans le journal de Henri III que le duc de Guise venait de prendre des dragées dans son *drageoir* au moment où il fut assassiné.

UN DOMESTIQUE *à Manant-Ville.*

Un coureur vient d'apporter cette lettre; il attend la réponse.

MANANT-VILLE.

Permettez-vous..... Ah! c'est du capitaine Durfort, cet intrépide voyageur dont je vous avais parlé. Voyons ce qu'il me mande. (*Il lit.*) « J'arrive de la « terre de madame de Verneuil, ta sœur et mon an- « cienne amie ; sa fille est charmante. Je ne suis « pas étonné que ton fils aime beaucoup sa cousine; « il ferait mieux d'aller lui faire sa cour que de rester « à tes dîners académiques pour devenir apprenti cui- « sinier. Le beau talent! Morbleu, cela me pique, et « j'ai promis à ces dames de venir livrer bataille chez « toi à tes champions de gastronomie, qui ne t'ap- « prendront rien qui vaille. (Pardon, messieurs; c'est « un vieux militaire.) J'en sais autant qu'eux...

OXIGÉNIUS.

Celui-là est fort.

MANANT-VILLE, *continuant.*

« Et je prétends les réduire au silence en un seul dîner.
« Dis-leur donc qu'ils aient à se bien tenir; car un de
« ces jours je tomberai chez toi comme une bombe,
« armé d'un triple appétit et tout hérissé de citations...
« Je t'embrasse.

« Ton vieil ami

DURFORT. »

LE PROFESSEUR.

M. le capitaine, nous acceptons le défi.

SAINT-CHARLES.

Puisse-t-il être de notre prochaine réunion, et nous amener madame de Verneuil et mon aimable Céline!

CHAPITRE XII.

IL FAUT GARDER LE NOM DE SES PÈRES.

Dans le temps du système de Law le père de madame de Verneuil, honnête artisan, avait gagné quelques milliers d'écus, que sagement il avait convertis en terres avant que le papier écossais tombât faute d'hypothèque, comme nous avons vu s'évanouir nos assignats, garantis par deux cents lois et plus de vingt sermens. Persuadé qu'il n'est de richesse solide que celle qui dépend du sol, il chercha pour sa fille un bon parti parmi les propriétaires de sa province : il était Bourguignon. M. de Verneuil possédait de beaux vignobles; il faisait, il vendait son vin lui-même; c'était le gendre qui lui convenait. Les propositions faites et acceptées de part et d'autre, le mariage se conclut à l'époque d'une heureuse vendange.

M. de Verneuil n'était pas seulement un excellent vigneron; c'était encore un homme de sens, un homme instruit et un bon appréciateur du vrai beau. Son père, fermier de la terre de Verneuil, avait quitté son nom de Michaud pour celui de sa ferme. Je n'approuve pas, disait-il un jour à son beau-frère Manant-Ville, cette méthode de changer son nom pour cacher son ori-

gine; cela ne devrait être permis qu'à ceux qui méritent par de belles actions une épithète qui les distingue. *L'Africain*, *Torquatus* conviennent très-bien à Scipion, à Manlius, mais ne doivent pas se transmettre; il faut d'ailleurs qu'un surnom exprime une qualité ou un défaut. Quand je trouve dans l'histoire romaine *Fabius-Gurges*, (1) je dis : voilà un gourmand; quand je vois une des branches de la famille de Valérius, qui avait donné des maîtres à l'Empire, prendre le surnom de *Lactucienne*, je me dis : elle faisait grand cas de la laitue, et pourquoi ne se désignerait-on pas par le nom d'un légume qu'on aime, puisque les pommes étaient classées à Rome par le nom des familles qui avaient fait connaître les différentes espèces? On ne disait pas les pommes d'Api, de Reinette, de Rambourg, de Châteignay; mais les Manliennes, de *Manlius*; les Claudiennes, de *Claudius*; les Appiennes, d'*Appius*; les Cestiennes, de *Cestius*; les Mariennes, de *Marius*. Je ris de voir ces mêmes Romains se venger des cruautés de Tibère en lui donnant le sobriquet de *Biberius Mero*, à cause de son goût pour le vin, et je lève les épaules en apprenant que Sergius IV, pape d'un très-petit esprit, avait changé son nom très-significatif de *bucca porci*. (2) Il n'y a, selon moi, de noms ridicules que ceux qui n'ont aucun sens, comme le mien.

Madame de Verneuil ne partageait pas l'opinion de son mari, et n'aurait consenti qu'avec peine à s'appeler Madame Michaud.

---

(1) *Gurges* veut dire gouffre.

(2) Grouin de cochon.

A l'époque de son mariage elle ne buvait à ses repas que de l'eau pure, parce que son médecin, digne élève de Sangrado, lui avait persuadé que c'était le seul moyen de conserver sa fraîcheur. Cet usage contrariait M. de Verneuil, qui citait à sa femme les plus belles autorités pour lui faire aimer le jus de la treille. Ce n'est, lui disait-il, que de l'eau digérée, modifiée par la vigne : c'est ainsi qu'Empédocle définit le vin. (1) Les anciens mettaient toujours Minerve près de Bacchus dans leurs temples, parce que *le vin est une flamme pour l'esprit et une amorce à la vertu.* (2) Des législateurs beaucoup trop sévères ont proscrit le vin; tel Lycurgue qui fit arracher les vignes de Lacédémone; mais il en est blâmé par les historiens philosophes : il eût bien mieux fait, dit Plutarque, *d'approcher Bacchus des Nymphes*, c'est-à-dire de mettre de l'eau dans son vin.

Le même Plutarque se plaît à chercher quelques rapports entre la musique et la manière de tremper son vin : de même qu'il y a trois accords dans la musique, dit-il, il y a trois façons de couper son vin avec de l'eau. (3)

	Parties.		Parties.	
Eau......	3	......Vin......	2,	donnent la quinte.
Eau......	1	......Vin......	2,	l'octave.
Eau......	3	......Vin......	1,	la quarte.

Madame de Verneuil consentit à prendre la quinte;

(1) *Aqua in vite cocta.*

(2) Horat., l. 2. *Ep. ad Torquatum.* Plato, l. 2, *de Leg.*

(3) Il faut observer que le vin des Grecs et des Romains était plus fumeux que les nôtres.

son mari l'octave, et le ménage fut d'accord, grâce au bon Plutarque. Cependant madame de Verneuil disait quelquefois : Je ne conçois pas pourquoi tous les peuples attachent un si grand prix à la vigne, quand la nature offre tant de fruits qui pourraient fournir des boissons non moins agréables. C'est une erreur, disait l'époux bourguignon; les anciens, aussi bons juges que nous, ont consacré de mille manières la précellence du raisin : la vigne fut en plus d'un pays un végétal sacré; toutes les colonnes du temple de Junon à Métaponte, ville de la Calabre, étaient de bois de sarment; à Porto-Ferrajo en Toscane Jupiter avait une statue faite de bois de vigne; à Ephèse l'escalier du temple de Diane était du même bois. (1) Il fallait bien se rendre à d'aussi bonnes raisons, et madame de Verneuil se rendait. — Après un an de mariage elle devint mère de Céline : ce fut une grande joie pour son mari, qui réunit tous ses amis pour célébrer cet heureux événement. Le vin des bonnes années ne fut pas épargné; les céliers furent mis à discrétion : tout le monde se grisa, même la jeune accouchée, qui depuis ce moment tint toujours tête à son mari dans les bonnes occasions.

Un jour que M. de Verneuil avait publiquement frotté les épaules d'un de ses valets surpris en faute, ce serviteur voulait quitter la maison et le pays, disant que son maître l'avait déshonoré. Madame de Verneuil, qui s'était aperçue que la correction avait été donnée avec un éclat de vigne, fait venir le valet, et lui montre la loi, (2) qui déclare que lorsqu'un sol-

(1) Pline, l. 14, c. 1.

(2) *Lex* 13, *Milites*, paragr. *Irreverens. et in add. margii*, ff. *de Re milit.*

dat, manquant à l'appel, est frappé par son capitaine *avec un bâton de sarment*, il n'encourt aucune infamie. Tu ne seras peut-être pas, lui dit-elle, plus susceptible qu'un militaire : elle appuya cet argument d'une excellente bouteille de vin, et le domestique ne pensa plus à demander son compte. Ce trait lui donna le plus grand crédit sur l'esprit de son mari, qui la consultait souvent, et lui faisait part de toutes les observations curieuses qu'il faisait. Quand tu étais assez peu raisonnable, lui dit-il un matin, pour refuser toute espèce de vin, je t'ai cité de belles autorités, qui t'ont convertie; mais combien tu m'aurais résisté si tu avais su que ces mêmes Romains, qui divinisaient le vin, avaient à une autre époque non-seulement interdit pour toujours cette boisson aux femmes, mais encore qu'ils la défendaient aux hommes d'une honnête famille, jusqu'à l'âge de trente-cinq ans! (1) Equatius Métellus tua sa femme pour l'avoir trouvée buvant du vin près d'un tonneau. La correction maritale pouvait bien passer pour un crime; mais Equatius, traduit en justice, fut unanimement absous. Fabius Pictor parle d'une dame romaine que sa famille fit mourir de faim, parce qu'elle avait pris à son mari les clefs de la cave. Voilà, je pense, une grande preuve de l'horreur qu'inspirait alors une femme qui avait l'audace de se mettre au même régime que son mari. Tu crois peut-être, ma chère amie, continuait M. de Verneuil, que l'usage d'embrasser ses parentes quand on les rencontre vient du désir de leur témoigner l'amitié qu'on leur porte? Point du tout; Caton dit posi-

(1) Polibe, lib. 2.

tivement que ce baiser de famille a pour motif *le désir de savoir si elles ont bu du vin.*

La loi qui humiliait ainsi les dames fut modérée. Caïus Domitius, préteur, se borna à priver de sa dot une femme accusée de s'être enivrée. (1) La tolérance s'étendit bientôt plus loin; on leur permit le vin cuit, comme le moins capiteux; enfin, édifié de leur sage réserve, on les admit à partager le breuvage de tous les convives.

M. de Verneuil ne se bornait point à la partie historique de l'œnologie; il voulait y joindre la pratique: il avait le plus grand soin de ses vignes, parce qu'il était persuadé qu'elles dégénéreraient entre des mains routinières. Pourquoi, disait-il, la Bourgogne conserverait-elle la renommée de ses vignobles, puisque ceux de Paris ont perdu la leur? Les vins de Surène, de Meudon passent pour détestables; cependant ils étaient excellens sous l'empereur Julien, qui vante les vins de Lutèce et de ses environs. (2) Le sol est le même; c'est donc la culture qui a changé.

Il n'aimait pas la chasse; mais aussitôt que le raisin était formé il déclarait la guerre aux grives. « Je m'embarrasse fort peu, disait-il, qu'Homère ait fait un « poëme sur elles, (3) ou qu'Agrippine en ait élevé « une qui parlait comme un perroquet; (4) il me suffit « qu'elles dévastent le raisin pour que je sois leur « mortel ennemi. » Malheur à celles qui venaient

(1) Ælian, Histoires diverses, chap. 38, liv. 2.

(2) Julien Misopogone.

(3) Ce poëme sur les Grives est cité par Athénée, l. 2, chap. 12.

(4) Erasm. Roterod.

dans son canton! elles passaient bientôt de sa vigne dans sa cuisine.

Si M. de Verneuil avait connu les travaux de M. Chaptal, les expériences pratiques de M. Cadet de Vaux, et les précieuses observations de M. Bosc dans la pépinière du Luxembourg, (1) il aurait fait une révolution en Bourgogne; mais il n'avait pour guide dans ses essais que son bon sens, et le désir de perfectionner l'art de faire le vin: il fut la victime de son zèle. Persuadé que ses vendangeurs ne foulaient pas le raisin avec assez de soin, il descendit un jour dans une de ses cuves, et il y fut asphyxié. Les secours qu'on lui donna ne furent pas efficaces; sa mort plongea madame de Verneuil dans une profonde douleur; mais elle fit peu de temps après la connaissance du capitaine Durfort, dont la franchise et les manières lui rappelaient souvent celles de son mari. Cette ressemblance fit naître une certaine sympathie, et quelques mois après...., sans nuire à la réputation de sagesse qu'a justement acquise madame de Verneuil, on peut dire que le brave capitaine trouva le moyen de la consoler, ce qui est toujours une action méritoire.

---

(1) Pendant le ministère de M. Chaptal on a réuni dans l'ancien enclos des Chartreux, au Luxembourg, tous les plants de vignes cultivés dans les différens départemens de l'Empire. M. Bosc, habile agriculteur, est chargé d'observer la végétation de toutes ces variétés; de noter les différences; de faire connaître celles qui sont plus hâtives, et qui conviennent mieux aux parties septentrionales de la France; d'établir la nomenclature la plus régulière; enfin de faire l'histoire complète des vignes. Cet immense et beau travail, commencé depuis trois ans, offre déjà les résultats les plus avantageux.

CHAPITRE XIII.

LA DISPUTE POLIE.

MANANT-VILLE *à Durfort.*

Allons, capitaine, les hostilités sont commencées : ces messieurs sont prévenus ; je leur ai lu ta lettre, et ils te combattront en ennemis généreux.

DURFORT.

En ennemis ! dis en rivaux. Une joûte, une lutte, un tournois ne sont pas des combats. Je vous crois, messieurs, fort instruits ; mais, en conscience, pouvez-vous attacher la moindre importance aux balivernes qui occupent toutes vos réunions !

SAINT-CHARLES.

Que dites-vous, mon ami ! des recherches physiques, historiques, chimiques, politiques, morales, des origines.... vous appelez cela des balivernes !

DURFORT.

Sans doute. Quel mérite, et surtout quelle utilité y

a-t-il à nous apprendre que la capucine est originaire du Pérou, le poireau d'Arcadie, et la vanille du Mexique; que les Mèdes ont trouvé les citrons en Assyrie, et que les Phocéens ont apporté l'olive en Provence; que les oranges jaunes envoyées en Afrique par les Chinois ont été changées en oranges rouges par les habitans de Carthage, qui gréfèrent un oranger sur un grenadier? d'ailleurs où est la preuve de tous ces faits curieux?

LE PROFESSEUR.

Des historiens irrécusables, Aristote, Hérodote, Pline....

DURFORT.

Vos historiens vous trompent souvent, à ce qu'il paraît; car moi, qui ne me pique pas d'être fort érudit, j'ai trouvé deux ou trois fausses citations dans le compte que Saint-Charles m'a rendu de vos précédentes séances. Vous avez parlé de traiteurs du temps de Louis XII, et ils ne furent établis qu'en 1599 par Henri IV, qui leur permit de former une communauté, avec le titre de *maître queux cuisiniers porte-chapes.* Vous avez dit que les premières serviettes ont été faites à Reims sous Charles VII, et je trouve dans plusieurs auteurs latins que la serviette, appelée *mappa*, était chez eux fort en usage. Du temps d'Auguste, et long-temps après, chaque convive apportait la sienne comme il apporte son mouchoir. Catulle se plaint d'un certain Asinius qui lui avait emporté la sienne: Martial accuse du même fait un parasite nommé Hermogène. «Personne, dit-il, « n'avait apporté de serviettes, parce qu'on craignait « les ongles crochus d'Hermogène, qui ne s'en alla pas

« pour cela les mains vides; il trouva moyen d'esca-
« moter la nappe. » (1)

ARISTOPHILE.

Pardon, M. le capitaine; vos réfutations ne sont pas admissibles. Si Henri IV permit aux traiteurs de for-

---

(1) Martial, lib. 12, épigr. 29.

L'épigramme de Martial est si jolie que nous ne pouvons résister au plaisir de la citer en entier, quoiqu'un peu longue.

De Hermogene fure.

Hermogenes tantus mapparum, pontice, fur est,
Quantus nummorum vix puto Massa fuit.
Tu licet observes dextram, tenenasque sinistram,
Inveniet mappam quo ratione trahat.
Cervinus gelidum sorbet sic halitus anguem;
Casuras altè sic rapit iris aquas.
Nuper cum myrino peteretur missio læso,
Subduxit mappas quatuor Hermogenes.
Cretatam prætor cum vellet mittere mappam,
Prætori mappam surpuit Hermogenes.
Attulerat mappam nemo, dum furta timentur;
Mantile è mensa surpuit Hermogenes.
Hoc quoque si deerit; medios discingere lectos,
Mensarumque pedes non timet Hermogenes.
Quamvis non modico caleant spectacula sole,
Vela reducuntur cum veniet Hermogenes.
Festinant trepidi substringere carbasa nautæ,
Ad portum quotiès paruit Hermogenes.
Linigeri fugiunt calvi, sistrataque turba
Inter adorantes cum stetit Hermogenes.
Ad cœnam Hermogenes mappam non tulit unquam,
A cœna semper retulit Hermogenes.

mer une communauté, c'est qu'il les trouva établis. Quant aux serviettes, elles étaient sans doute connues des Romains; mais les Français ne les adoptèrent qu'à l'époque indiquée par M. le professeur.

LE PROFESSEUR.

M. le capitaine blâme nos discussions sur les plaisirs de la table, et prétend qu'on ne doit pas y mettre d'importance; mais aurait-il oublié que les plus grandes charges de la couronne avaient pour objet les repas. Le grand *échanson*, le grand *bouteiller*, (1) le grand *pannetier* (2) ont toujours été des officiers distingués. Le modeste Saint-Louis avait chargé un seigneur du soin de ses volailles, sous le titre de *poulailler* du roi. Si la table, Monsieur, fut toujours un objet de plaisir, elle fut quelquefois un tribunal. Dans les temps de la chevalerie, quand un prince, instruit de quelque acte de déloyauté de la part d'un chevalier, voulait le punir publiquement, il l'invitait à dîner, et au milieu du repas un hérault d'armes venait *couper la nappe* devant le coupable, en le déclarant hautement félon, et en articulant ses torts. Le chevalier ne pouvait reparaître à la cour qu'après avoir réparé son honneur par quelque haut fait d'armes. (3)

---

(1) Il avait autrefois la police des cabaretiers.

(2) Le *pannetier* percevait le droit de fours banaux établis par les seigneurs dans leurs terres. Il fallait qu'ils fussent propriétaires de la principale rue du bourg ou village de leur seigneurie pour obliger leurs vassaux de venir cuire à leur four en payant un droit. Saint-Louis abolit cet impôt tyrannique.

(3) Duguesclin fit revivre cette coutume. (*Voyez* l'Histoire de Charles VI.)

DURFORT.

Espérez-vous prouver la dignité de la gourmandise en l'étayant des sottises de la féodalité?

LE PROFESSEUR.

Si la gastronomie n'était point honorable, pourquoi les historiens se sont-ils montrés si soigneux de nous en présenter les progrès? Ouvrez la Bible, Monsieur, et vous verrez Abraham mettre à la broche un veau tout entier pour recevoir trois convives, et employer trois mesures de farine, c'est-à-dire cinquante-six livres pesant, pour faire leur pain. Les anges cependant, n'étant pas matériels, doivent moins manger que les hommes. (1) Dans le même livre Rebecca apprête pour Isaac seul deux chevreaux. Préférez-vous consulter Homère? vous y trouverez Eumée faisant rôtir un grand porc de cinq ans pour traiter Ulysse et quatre officiers de sa suite. Dans l'Iliade les héros font eux-mêmes la cuisine; Achille, aidé de Patrocle, prépare le festin qu'il donne dans sa tente aux députés des Grecs qui viennent l'inviter à se réconcilier avec Agamemnon.

Sans vous rappeler Antiochus Epiphane, Héliogabale, Vitellius, dont la gourmandise fut si étonnante, je vous citerai les trois Apicius, illustrés seulement par leur table somptueuse, toujours couverte des oiseaux du Phase et de langues de paons ou de rossignols. Pline appelait le second Apicius *nepotum altissimus gurges*. Tibère proposait des prix à ceux de ses sujets qui se dis-

(1) Milton dans son Poëme fait copieusement dîner les Anges.

tingueraient par des exploits de table ou des excès bachiques. Savez-vous quel était l'ordinaire de l'empereur Maximin, successeur d'Alexandre-Sévère, quand il dînait seul? quarante livres de viande et trente-six mesures de vin. L'empereur Maximin devint si gras à force de manger, que deux hommes étaient chargés de lui porter le ventre. Ses membres avaient pris un si gros volume que les bracelets de sa femme lui servaient de bagues. Denis d'Héraclée acquit presque autant d'embompoint.

Quand Xercès dînait et soupait dans une ville, dit Athénée, elle était appauvrie pour deux ans. Darius avait quelquefois quinze mille convives à souper, et dépensait dans un repas 720 mille livres. (1) *Claudius-Esope*, comédien romain, qui vivait l'an de Rome 706, de qui Cicéron prenait des leçons de déclamation, et qui laissa en mourant deux millions de bien, avait payé 600 livres un seul plat composé d'oiseaux qui tous avaient appris à parler et à chanter. Voilà cependant les faits que l'histoire nous a conservés comme dignes de notre admiration.

DURFORT.

Dites plutôt dignes de notre mépris. Je vois partout dans l'histoire l'éloge de la tempérance. Horace flétrit la gourmandise du nom *ingrata ingluvies*. Le philosophe Callimaque dit : « Tout ce que j'ai donné « à mon ventre a disparu; mais j'ai conservé toute « la pâture que j'ai donnée à mon esprit. » Vous me citez Homère! sans doute ses guerriers, plus forts, plus grands que nous, devaient manger davantage;

(1) Louis Guyon, Leçons diverses, tom. 2.

cependant ce poëte ne couvre que de bœuf la table de ses héros, et n'excepte de cette règle ni le temps des noces, ni les festins d'Alcinoüs, ni même les orgies des amans de Pénélope.

S'il est permis de manger d'une manière extraordinaire, c'est sans doute aux gladiateurs, aux athlètes; cependant vous savez qu'ils s'abstenaient des plaisirs de la table comme de ceux de l'amour, (1) et qu'ils ne se nourrissaient que de figues sèches, de noix, de fromage mou et de pain d'orge. Pourquoi les Chaldéens, si révérés, parvenaient-ils à une longue vieillesse? l'histoire nous le dit : c'est qu'ils vivaient de pain grossier et d'eau de fontaine. A vós Romains goulus j'opposerai les Spartiates; je vous montrerai le noble Agésilas faisant distribuer aux Ilotes des friandises de grand prix que les Thasiens lui offraient en présent, et prouver par-là qu'au milieu des grandeurs il avait su conserver la simplicité lacédémonienne. Quand Agis, revenant vainqueur d'une expédition contre les Athéniens, voulut souper tête à tête avec sa femme, et envoya demander sa portion dans la salle des repas, on la lui refusa; le lendemain les éphores le mirent à l'amende; il était cependant roi et victorieux. Certes, vous ne contesterez pas que le grand Alexandre aimât le luxe et la volupté; cependant lorsqu'Adda, reine de Candie, qu'il avait protégée contre Orondonbate, seigneur persan, voulut lui témoigner sa reconnaissance en lui offrant toutes sortes de mets exquis et les plus savans cuisiniers d'Asie, que fit ce prince magnanime? il les renvoya, et répondit : *Mon gouverneur*

(1) *Abstinerct à Venere et Baccho*, dit Horace en parlant d'un athlète.

m'a donné les deux meilleurs cuisiniers du monde, l'exercice et la sobriété. Vous m'opposez quelques empereurs gourmands; mais quelle fut, dites-moi, la vie de ces monstres de débauche? Tibère, Néron, Vitellius étaient des assassins dignes de la roue. Votre Anthiocus, que ses flatteurs appelèrent *épiphanes*, (1) et qui méritait mieux celui d'*épimanes*, (2) n'avait pour ministres que des prostitués, se roulait dans les cabarets avec les artisans, massacra inhumainement les juifs parce qu'ils étaient riches, pilla le temple de Jérusalem pour convertir les vases sacrés en casseroles et en chaudrons. Votre Héliogabale, que les auteurs ont surnommé le *Sardanapale romain*, ne créa-t-il pas un sénat de courtisanes qui faisaient des lois sur les modes! Ses courtisans étaient des cochers et des comédiens. Il fit des sacrifices humains à la lune; avant dix-sept ans il s'était déjà marié cinq fois; il déclara par un décret qu'il était femme, et épousa un de ses officiers; il faisait souper à sa table des gens de la lie du peuple, et pour s'égayer au dessert il les faisait dévorer devant lui par des bêtes féroces. Chaque repas d'apparat qu'il donnait coûtait au moins 50 mille francs; il avait des serviettes de toile d'or. Persuadé que le *phénix* était un oiseau véritable, il avait promis un prix considérable à celui qui lui apporterait ce volatile unique pour le mettre à la broche; il ne buvait ni ne mangeait jamais deux fois dans les mêmes vases, quoiqu'ils fussent d'or ou d'argent; il nourrissait des chiens et des lions avec des faisans, des paons et des oies, tandis que par un raffinement de cruauté il faisait imi-

(1) Ce mot veut dire *illustre*.

(2) Ce mot signifie *furieux, insensé*.

ter en marbre ou en bois des viandes cuites, des fruits savoureux, et faisait servir ces mets postiches à des gens qu'il avait affamés auparavant. Morbleu! si ce sont là les illustres soutiens de la Gastronomie, il ne sied pas à des hommes d'esprit et de raison comme vous d'en être les apôtres.

MANANT-VILLE.

Sais-tu, mon cher capitaine, que si tu ne mettais pas dans tes catilinaires de la politesse et de l'érudition, on pourrait te prendre pour certain censeur qui nous prêche quelquefois la décence en style des halles et de faubourgs?

ARISTOPHILE.

Nous ne prétendons pas justifier les princes que vous accusez; mais Alexandre, qui fit la petite bouche avec la reine Adda, s'en dédommagea bien à Persépolis, à Babylone, et ses soupers sont aussi célèbres que ses victoires. Il proposa un prix de six cents écus pour celui qui boirait le plus, et trente-six personnes moururent d'ivresse dans le concours. Il n'est pas un roi qui ne porte sur son front le signe de la dignité gourmande : ce diadème révéré, devant qui les peuples fléchissent le genou, ne fut dans l'origine que la bandelette des festins; les convives se serraient la tête pour prévenir l'effet des vapeurs du doux jus de la treille.

SAINT-CHARLES.

Et les rois la portent sans doute pour faire croire qu'ils savent se garantir des vapeurs du pouvoir.

OXIGÉNIUS.

Eh, M. le capitaine! comment blâmer un plaisir

qui est dans la nature ? Vous avez quelquefois applaudi le vieillard de Téos quand il chante :

Eh ! pourquoi ne boirais-je pas,
Tandis que tout boit dans le monde !

Ce qu'Anacréon disait si bien de la soif ne peut-on le dire de l'appétit en général ? Tout mange et est mangé : les arbres vivent sur les débris de leur propre règne et sur les dépouilles des animaux, les plantes parasites même dévorent les autres végétaux, les pholades rongent les pierres, les fruits disparaissent sous la dent des rongeurs, les herbes passent dans l'estomac des ruminans, les lions, les tigres dévorent la chair palpitante des timides gazelles, les oiseaux de proie mangent les petits granivores, l'hirondelle avale l'araignée qui vient de sucer une mouche, les zoophites s'entre-dévorent, les serpens mangent les insectes, des vers vivent dans le sein des animaux, les carpes font le dîner des brochets, l'homme mange de tout ; et vous-même, capitaine, vous n'avez pas perdu un coup de dent depuis que nous dissertons.

MANANT-VILLE.

Oh ! cela est vrai.

DURFORT.

C'est qu'il faut vivre et bien vivre. Mais, Messieurs, *est modus in rebus ;* et si je trouvais un homme qui ne mangeât pas du tout, je l'admirerais bien plus que vos gloutons, vos polyphages.

LE PROFESSEUR.

A cela ne tienne, Monsieur ; je puis satisfaire à cet égard votre admiration. Un religieux de la congrégation de Saint-Maur, nommé *Leauté,* homme pénétré

de l'amour divin, a passé plusieurs carêmes sans boire ni manger. Il a été prouvé que Marie Pelet de Laval, à trois lieues de Mons, a vécu trois ans (1) sans prendre aucune nourriture solide ou liquide; qu'Anne Harley d'Orival près Rouen vécut vingt-six ans en buvant seulement un peu de lait qu'elle vomissait quelques momens après.

ARISTOPHILE.

Mendoza rapporte qu'il a vu une poule qui a vécu quatre-vingt-dix jours sans ouvrir le bec.

DURFORT.

Bon! vous me citez des maladies; cela sort de l'ordre naturel : l'abstinence que j'admire c'est celle de l'armée d'Antoine que Plutarque nous peint en Assyrie vivant très-long-temps de racines; c'est celle des Grecs qui, à leur retour de l'expédition de Cyrus, se nourrirent plusieurs jours avec le seul miel de la Colchide. (2)

LE PROFESSEUR.

Le beau mérite! ils n'avaient pas d'autre aliment; encore il en coûta cher aux soldats d'Antoine, dont beaucoup furent empoisonnés ou enivrés par des plantes qu'ils ne connaissaient pas.

MANANT-VILLE.

Allons, je vois que vous vous rapprochez, et qu'en cédant un peu chacun de votre exagération vous finirez par être d'accord.

---

(1) Depuis le 9 décembre 1754 jusqu'au 25 juin 1757.

(2) Diodore de Sicile.

CHAPITRE XIV.

L'HEUREUSE CHUTE.

MADAME DE VERNEUIL après la mort de son mari vint rarement à Paris, quoique son frère l'y invitât souvent; elle restait en Bourgogne, uniquement occupée de l'éducation de sa fille. Elle avait dans son voisinage un vieux jésuite, le père Hubert, homme fort instruit et d'une dévotion très-tolérante, qui s'était chargé de donner des leçons à Céline sous les yeux maternels. L'organiste d'une église prochaine lui montrait les élémens de la musique; et comme cette jeune personne avait une taille élégante et des grâces naturelles, madame de Verneuil avait pensé qu'il serait temps de lui donner un maître de danse quand elle aurait quinze ans, et qu'elle serait sur le point de venir se fixer à Paris.

Déjà Céline était dans sa quatorzième année, lorsque Saint-Charles demanda à son père la permission d'aller passer le temps des vendanges auprès de sa tante. M. de Manant-Ville y consentit. Saint-Charles n'avait vu sa cousine qu'une fois, à l'âge de neuf ans;

mais depuis il avait obtenu le droit d'entretenir avec elle une correspondance que madame de Verneuil lisait, et qui avait pour objet de donner à Céline une idée de Paris, de ses mœurs, de ses plaisirs, de ses monumens; cette correspondance avait établi entr'eux une sorte d'intimité, de manière qu'ils se connaissaient, et s'aimaient d'une amitié sincère sans s'être souvent trouvés ensemble.

Quand Saint-Charles arriva chez sa tante il fut surpris de trouver sa cousine très-grandie et fort jolie. Il était attendu; et comme l'arrivée d'un Parisien dans une société de province est toujours un événement qui excite la curiosité, madame de Verneuil avait réuni chez elle quelques amis, et le vieux jésuite instituteur de Céline. Après les premiers propos d'usage et un tour de promenade dans le jardin on servit une collation, et on parla de jouer à de petits jeux. Ici, dit madame de Verneuil, la bouillote n'est pas en faveur; mais ma fille aime assez *les gages-touchés, les charades en action, le mot placé, le jeu des énigmes.* Oui, dit Céline, les énigmes; et Monsieur, ajouta-t-elle en montrant le père Hubert, en propose de très-difficiles à deviner, mais dont le mot amène toujours quelque chose d'instructif.—Jouons donc aux énigmes, ma belle cousine, dit Saint-Charles, puisque c'est votre jeu favori.

On se place en rond, et le jésuite interpellé de prendre le rôle de sphinx, demande : *Quel est l'être vivant qui porte son fiel dans sa tête?* C'est un serpent, dit Saint-Charles. — Non, monsieur; c'est un journaliste, dit Céline. — Ah! vous lisez les feuilletons, ma cousine. Ce n'est point cela, mademoiselle, dit le jésuite. Madame de Verneuil nomme *un anchois.*

— Vous l'avez deviné, madame, ou plutôt vous saviez que pour cette raison on coupe la tête de ces poissons avant de les envoyer dans le commerce. (1) Mais savez-vous *quel est le premier ingénieur qui a enseigné aux hommes l'art de creuser des mines et des fortifications souterraines?* Les uns nomment Sésostris, d'autres Moïse, d'autres Caïn. C'est une taupe, dit Céline : — Vous approchez. — C'est un rat. — Non, mais un lapin, si l'on s'en rapporte à Martial. (2) Je ne crois point votre auteur, dit madame de Verneuil; car vous m'avez dit que le lapin était originaire d'Espagne, et je pense que les pyramides d'Egypte et les souterrains de Babylone étaient bâtis long-temps avant que l'on eût habité la Bétique et l'Ibérie, ou que les peuples civilisés aient connu les lapins. Il est vrai, reprend le père Hubert, que je les ai fait naitre près des colonnes d'Hercule, (3) et voici mes autorités : Catulle appelle l'Espagne *cuniculosa Celtiberia* (Celtibérie lapinière) : deux médailles frappées du temps d'Adrien représentent l'Espagne sous la figure d'une belle femme vêtue d'une robe et d'un manteau; un petit lapin s'échappe entre ses jambes. Tout le monde rit de cette image, hors le jésuite, qui continue avec un sérieux imperturbable : cet animal se nommait en hébreu *Saphan*, dont les Phéniciciens ont fait *Spania*, et les Latins *Hispania*. (Espagne) Mais cette dissertation ralentit notre jeu. Je vous ferai encore une question :

---

(1) Les grecs les appelaient ερκραστιχυλοις têtes amères).

(2) *Gaudet in effossis habitare cuniculus antris*
Monstravit tacitas hostibus ille vias.

(3) Bochart, *de Animal sacr. script.* lib. 3, cap. 33.



Quel est le mets le plus recherché des dieux? Cela n'est pas difficile, s'écria Saint-Charles; c'est le nectar. — Vous vous trompez. S'il était permis de choisir entre les dieux, dit Céline, je dirais que le meilleur mets pour Saturne était un enfant; pour Cérès l'épaule de Pélops; mais comme vous avez généralisé la question, je considère les dieux comme de purs esprits pour lesquels les meilleurs mets sont la fumée des holocaustes ou l'encens des prêtres. Saint-Charles était émerveillé de l'esprit et de l'instruction de sa cousine. — Je vais bien vous étonner, dit le disciple du bienheureux Ignace, en vous apprenant que ce sont des tripes. Comment des tripes! répéta madame de Verneuil. — Oui, madame. Athenée, parlant d'un grand repas préparé pour Philoxènes, l'un des généraux d'Alexandre, dit : « On y servit d'abord les intestins des animaux « agréablement arrangés autour de leurs têtes, dans un « même plat; et *c'est ainsi que les dieux de l'Olympe* « *font grande chère avec leurs favoris.* (1)

Le même auteur dit dans un autre endroit : « Après « la folle entreprise des Titans le genre humain, dé- « livré de leur tyrannie, se trouva dans un si grand « repos, et jouit d'un si délicieux bonheur, que les « hommes, imitant les dieux, se faisaient servir dans « tous leurs repas de gras intestins des bestiaux, et « leurs boyaux les plus délicats.

Homère rapporte que dans un régal magnifique préparé pour Achille on servit des tripes de bœuf, et que cela s'était toujours observé aux repas des héros.

Le soupé interrompit le jeu des énigmes, mais non l'érudition du jésuite, qui, voyant servir un lièvre, dit

---

(1) Athénée Deipnosoph. l. 3, c. 7.

à madame de Verneuil : vous nous traitez comme Alexandre-Sévère ; cet empereur mangeait un lièvre à tous ses repas; (1) il faisait grand cas de ce gibier, non parce qu'il le croyait androgyne, ainsi que le pensaient Archélaüs et Varron, mais il partageait l'opinion des Romains qui croyaient l'usage du lièvre propre à embellir le visage, et qu'une personne qui en mangeait sept jours de suite devenait beaucoup plus belle. A ce mot Céline demanda un morceau de râble à Saint-Charles, qui lui répondit très-galamment: Aimable cousine, c'est pour vous du superflu. L'instituteur, continuant, rappela le vers de Martial, (2) qui, d'après ce préjugé, met le lièvre au premier rang des quadrupèdes; mais il ajouta l'épigramme du même auteur contre une dame romaine fort laide, qui sur la foi de cette propriété ne se nourrissait que de lièvre sans être moins hideuse.

Céline, qui recueillait avec soin tout ce qui était instructif dans la conversation de son instituteur, lui dit : Monsieur, parmi les épithètes dont vous vous êtes servi vous avez donné au lièvre celle d'*androgyne ;* je ne connais pas la signification de ce mot; voudriez-vous...Le jésuite, embarrassé, rougit. Madame de Verneuil se mordit les lèvres, et chercha à changer la conversation; Saint-Charles se pencha à l'oreille de Céline, et lui dit tout bas : Je vous l'expliquerai. On se lève de table, et chacun se retire.

Saint-Charles, rentré dans son appartement, attend en vain le sommeil : l'image de Céline le poursuit; ses grâces, son esprit et son innocence l'occupent délicieusement, et lorsque la fatigue vient enfin fermer

(1) *V.* Lampridius.
(2) *Inter quadrupedes gloria prima lepus.*

ses yeux, un songe voluptueux lui retrace encore sa cousine.

A peine le soleil est-il levé, Saint-Charles descend dans le jardin pour respirer l'air embaumé du matin; sa promenade le conduit près d'une jolie laiterie que madame de Verneuil avait fait bâtir dans un bosquet très-ombragé; il croit entendre parler, il s'approche; c'était la voix de Céline: il tressaille de plaisir... mais elle n'est pas seule. Avant de se montrer il regarde par la fente d'un volet fermé du côté du midi; il voit sa cousine avec sa vieille gouvernante et le père Hubert. Peste soit de l'homme noir! dit tout bas Saint-Charles; il se glisse derrière la porte ouverte en dehors, et il écoute. —Oui, mademoiselle, disait le jésuite, il y a des peuples qui ne vivent que de laitage ; Hérodote les appelle *Galactopotes*. Homère cite les Scythes, les Gètes et les Nomades comme habitués à ce régime : ce beurre que vous faites avec tant de grâce et de facilité à l'aide de ce petit moulin d'acajou; ce beurre, que l'agitation seule produit, a été très-long-temps inconnu des Grecs. Aristote en soupçonne l'existence, et ne le décrit que très-imparfaitement comme une huile liquide. Ce ne fut, selon Hécatée d'Abdère que cinquante ans après qu'il fut regardé comme un aliment; encore les Grecs ne le préparaient-ils pas eux-mêmes; ils le faisaient venir du pays des Parthes, et le nommaient *huile de lait*.(1) A peine les Romains en avaient-ils entendu parler du temps de Pline; cet historien ne le cite que comme un remède étranger, dont les Barbares seuls faisaient leur nourriture. (2)

(1) Casaubon. *Animadvers. in Athénée*, lib. 10, cap. 14.
(2) Pline, lib. 11, cap. 41.

Pendant cette dissertation que Céline écoutait d'un air fort distrait, le beurre était achevé, remis à la vieille gouvernante, qui, après l'avoir lavé dans de l'eau fraîche et disposé en pain, sortit avec l'instituteur, tandis que la jeune petite laitière achevait de ranger les vases et les cagerons. Dès que les deux surveillans sont éloignés Saint-Charles aborde sa cousine, qui jette un cri de surprise, rougit et veut fuir. Hé quoi! dit-il, Céline douterait-elle de mon respect? — Non, mon cousin... bien au contraire...... mais c'est que... Cet embarras charme Saint-Charles; il rassure sa jolie cousine, et lui offrant poliment la main : Que comptiez-vous faire, lui dit-il, en sortant de la laiterie? — Aller cueillir des fruits au verger, et remplir ce panier pour notre déjeûner. — Je réclame le plaisir de les porter. Céline consent à recevoir ce léger service, et les voilà tête à tête dans le verger. Le panier de la jeune ménagère ne tarde pas à semplir : mais les plus beaux fruits ne sont pas à sa portée, ni à celle de son cousin ; elle voudrait cepenpendant les cueillir : une échelle s'offre près de là; Saint-Charles s'en empare, l'applique contre l'arbre, et se dispose à y monter. Non, dit Céline, laissez-moi le plaisir de choisir moi-même. Elle dit et monte; mais bientôt un échelon fléchit : elle chancèle, craint de se blesser, jette nn cri, et tombe dans les bras de son cousin. Ciel! s'écrie Saint-Charles; ô ma bien aimée! ne t'es-tu pas blessée? La peur et cette exclamation familière que la circonstance excuse font palpiter le cœur de Céline; l'heureux cousin en sent les battemens. La chute, quoique douce, avait un peu dérangé la robe et le fichu...; un mouvement forcé avait accusé des formes

divines... ; des charmes nouveaux pour Saint-Charles éblouissent ses yeux; il se trouble, soupire, presse sa cousine sur son cœur, et couvrant sa main de baisers: C'en est fait, lui dit-il; Charles t'aime pour la vie; reçois, adorable cousine, le serment que je fais de n'avoir jamais d'autre épouse que toi; c'est le dernier vœu de mon cœur. —Ce sera le premier du mien, répond Céline, si nos parens... Ils y consentiront, reprend vivement Saint-Charles, et je brûle de retourner à Paris pour assurer notre bonheur. Mais avant de retourner à Paris il fallait rentrer à la maison, et la cloche du déjeûné appelle déjà tous les commensaux du logis. Saint-Charles prend le panier de Céline, passe un bras autour de sa jolie taille, demande un baiser, qu'on n'a pas la force de refuser, et tous deux se rendent près de madame de Verneuil, qui, assise dans la salle à manger devant le père Hubert, se faisait répéter ce qu'il avait dit dans la laiterie. Si mon aimable élève, ajouta-t-il, n'avait pas sitôt terminé le beurre j'allais parler du fromage inventé par Aristée, roi d'Arcadie, fils d'Apollon et de la nymphe Cyrenne; (1) mais ce sera pour une autre fois. Voilà ma fille et mon neveu, dit madame de Verneuil; ils seront charmés d'entendre vos instructives remarques; continuez, je vous supplie. Puisque vous l'ordonnez, reprit l'instituteur, je vous dirai que le nom de *fromage* vient de la *forme* d'osier dans laquelle on le met égoutter ; c'est l'opinion du savant Grotius qui a dit : *Forma formaginem vocat.* (2)

---

(1) Homère, Illiad. l. 5; Apollodore, l. 2.

(2) Grossius, *florum spartio. in titul. cod. de Aquæ ducta.*

Le fromage le plus délicat, selon Aristote, est celui de chameau; il met au second rang ceux de jument et d'ânesse, et ne place qu'au troisième ceux de vache, quoique plus gras et plus onctueux. Les Romains fumaient leurs fromages pour leur donner un goût piquant; ils avaient des lieux publics destinés à cet usage, et qu'ils appelaient *taberna casearia.* (1)

On a reconnu depuis long-temps que cette préparation ou tout autre analogue rend les vieux fromages plus digestifs. L'auteur de l'école de Salerne dit :

Caseus ille bonus, quem dat avara manus.

Les Athéniens en nourrissaient leurs athlètes; (2) les Hébreux, les Grecs et les Romains en avaient toujours dans les munitions de bouche de leurs armées, et c'était chez eux un aliment militaire. (3)

En dissertant ainsi le bon jésuite avait mis sur son assiette une forte part d'un excellent fromage à la crême, dévotement saupoudré de sucre. Saint-Charles avait trop de plaisir pour avoir de l'appétit; placé près de Céline, il pressait légèrement son pied, et surprenait souvent des regards qui lui répondaient qu'il était aimé. Je ne pourrai pas, ma chère tante, dit-il à madame de Verneuil, rester auprès de vous aussi long-temps que je le désirerais; il faut que je me rende auprès de mon père : j'ai conçu dans ce pays-ci un projet de la plus haute importance, qui, j'espère, lui sera agréable,

---

(1) Ulpian, *in lib.* 8, *sicut* §. *Aristot*, ff. *Si servit. urb.*
(2) Pausanias, lib. 6.
(3) Stukius, *Antiquit. conviviat.* lib. 1, cap. 21.

et je suis très-impatient de traiter cette affaire avec lui. — Ne pouvez-vous lui écrire? dit Céline, tout à la fois charmée du motif de départ, et mécontente de l'éloignement de Saint-Charles. — C'est parce que j'ai l'espoir de vous revoir bientôt, répond-il, que je ne veux confier mes intérêts ni à la poste, ni à personne. — J'avais, dit madame de Verneuil, le dessein d'aller voir mon frère au mois de novembre; mais je partirai plutôt : le capitaine Durfort, qui doit passer ici quelques jours, me mande qu'il arrivera sous peu; dès qu'il nous aura quittées je presse mon voyage pour Paris.

Le surlendemain Saint-Charles fit ses adieux : Céline en l'embrassant ne put s'empêcher de laisser échapper une larme; elle fut remarquée de madame de Verneuil, qui, en soupçonnant la cause, se promit d'interroger le cœur de sa fille, et ne fut point fâchée du départ de Saint-Charles.

Le capitaine se rendit effectivement peu de jours après chez son ancienne amie; mais il n'y resta qu'une semaine, et ramena lui-même à Paris madame de Verneuil et son aimable fille.

CHAPITRE XV.

CHAQUE PAYS, CHAQUE COUTUME.

MANANT-VILLE.

Puisque nous avons aujourd'hui le plaisir de posséder ma sœur et ma nièce, c'est à elles, Messieurs, à diriger la discussion.

Mme DE VERNEUIL.

Oh! point de discussion, je vous prie, mais la conversation la plus indépendante. Je me permettrai cependant, Messieurs, une seule question : existe-t-il dans la cuisine des principaux peuples les mêmes différences que dans leurs langages et leurs coutumes? Ce rapprochement n'est peut-être pas le moins philosophique que vous puissiez faire.

SAINT-CHARLES.

En effet il peut faire connaître l'influence réciproque de la gastronomie sur la civilisation, et de celle-ci sur l'art des amphitryons. Plusieurs de ces Messieurs ont voyagé, je pense.

OXIGÉNIUS.

Je n'ai parcouru que l'Europe ; mais j'ai été frappé de l'énorme différence des mets que l'on préfère dans chaque pays. En Angleterre le rosbif, le bifteck, le pouding, la venaison, le porter, voilà le grand régal qu'offre un lord quand il veut traiter à la mode de son pays. Un gourmet de poisson m'y présenta du squale, de la chouette de mer, (*cyclopterus lumpus*) de la pélamyde, du flétan et du loup marin : tout cela ne valait pas la bonne marée de Dieppe. Je passai en Hollande, où le fromage et le bœuf salé paraissaient sur toutes les tables. Je fus bientôt las de ce régime, et je me rendis en Allemagne : on me força d'y vanter la saourkraudt, le kirchewaser, les keneffes. Et les Polonais me servirent des merlans cuits dans le curcuma : (1) on me donna, il est vrai, du vin de Hongrie qui me dédommagea. Les seigneurs hongrois sont de solides buveurs, et j'en ai connu qui se vantaient de suer du vin quand ils s'enivraient. Mais en Russie je ne pus jamais m'accoutumer au caviar : (2) je trouvai les Russes moins délicats que leurs sobres voisins les Turcs, qui au riz, au café, au sorbet joignent le pilau et le *garum*, imaginé par les Romains. (3) Je traversai la

(1) *Terra merita*, substance qui sert à teindre en jaune ; elle est sans saveur.

(2) OEufs d'esturgeon conservés dans une espèce de saumure.

(3) Le pilau est une volaille au riz que les Turcs assaisonnent avec le garum préparé, en pilant des poissons salés et séchés, et en les laissant exposés à l'air après les avoir suffisamment imbibés d'eau salée pour qu'il s'établisse un commencement de décomposition ; on y joint du thym, du laurier et d'autres aromates. Cette

Dalmatie, et j'arrivai en Italie, où je me régalai de polenta, (1) de macaroni, de lazaignes, de glaces et de fromage de Parmésan; j'y savourai aussi les ravioli (2) et le sabaione, (3) que les gastronomes français auraient dû adopter. Enfin je traversai l'Espagne, où je trouvai la cuisine aussi peu avancée que les autres arts. Il faut être Sancho-Pança pour trouver bon le pochero, (4) ou l'olla podrida, (5) et le gland comestible. Ma foi, m'écriai-je à mon retour, il n'est rien tel que la France pour la bonne chère et les jolies femmes!

ARISTOPHILE.

Je suis plus avancé que vous, Monsieur; car j'ai fait le tour du monde, et j'ai eu souvent l'occasion de regretter la plus petite table bourgeoise de Paris. Sans suivre un ordre géographique, je vous dirai que beaucoup d'Indiens ne vivent que de figues, délicieuses il est vrai, mais qui ont toujours le même goût; qu'ils se désaltèrent avec du vin de palmier; que le suif, le

---

saumure est noire, piquante, et propre à exciter l'appétit : elle se payait à Rome, du temps des empereurs, aussi cher que les parfums les plus précieux. Les poissons qui entraient dans sa composition étaient l'anchois, le petit maquereau et le *spare smaris*.

(1) Le polenta est une bouillie faite avec la farine de châtaigne.

(2) Hachis de viandes fines et de poisson, roulé en boule et couvert de pâte.

(3) Mélange de jaunes d'œufs, de sucre, d'eau de fleur d'orange et de vin de Malaga.

(4) Espèce de soupe aux pois.

(5) Volailles et viandes bouillies avec des légumes et racines.

vieux oing sont des mets savoureux pour les Iroquois et les Canadiens; que les Malais se nourrissent de sagou, de l'arbre à pain; qu'ils s'enivrent d'opium et de vin de chanvre; que les Californiens mangent habituellement le fruit du cactier, (1) et les Brésiliens l'acajou-pomme. (2) L'Américain à demi civilisé couvre sa table d'agamis, d'agoutis, de marails, de hoccos; (3) la farine de manioc lui tient lieu de froment. Les Péruviens et les Mexicains ne peuvent avec leur or changer le goût de la cassave (4) et des patattes. (5) Les Espagnols partagent avec eux la *chica*, espèce de bière qu'ils ne préparent pas avec beaucoup de délicatesse: les femmes entourent un tonneau, mâchent du maïs, le rejettent dans la cuve, y ajoutent de l'eau, et font fermenter. En Guinée la cuisine n'est pas chère; on nourrit un an un esclave avec huit quintaux de millet ou *couscous*, qu'on achète 20 francs. L'heureux habitant d'Otaïti vivait sous un cocotier du fruit et du lait

---

(1) Plusieurs espèces donnent d'excellens fruits. Le *cactus mamillaris*, le *cactus simbriatus*, le *cactus parasiticus*, le *cactus moniliformis*, l'*opuntia*, etc.; ce sont les raquettes, les cierges épineux que nous cultivons dans nos serres.

(2) *Anacardium*. Cette pomme, rouge ou blanche, de la grosseur d'une petite orange, renferme une substance spongieuse, aqueuse, d'un goût acide et assez âcre.

(3) L'agami, le marail et le hocco sont des oiseaux de basse-cour un peu plus gros que des poules.

L'agouti est une espèce de lapin ayant la forme et la grosseur de ce qu'on appelle improprement *cochon d'Inde*.

(4) Farine du croton.

(5) Racine du liseron batate, et semblable à la pomme de terre ou plutôt à la châtaigne sucrée.

de cet arbre avant que les Européens lui eussent porté le cochon et les vices du continent. Les Levantins et les Indiens mâchent le betel, (1) et n'ont d'autres ragoûts que l'orge ou le riz cuits dans l'eau. Les habitans des contrées polaires se nourrissent avec de la graisse de baleine, de requin et d'ours ; les Lapons broutent de la mousse, (2) et font de la soupe avec de l'huile et de la sciure du bois de pin; le Maure farouche et le cruel Abyssinien vivent de dattes, de figues, de gomme arabique et de lotier; (3) le noir Ethiopien mange du millet et du durra; (4) tandis que le Tartare dévore la chair crue, boit du sang mêlé de lait; que les Kalmouks mangent des chevaux et tètent leurs jumens, et que les Arabes bedouins se nourrissent de lait, de café et de fruit de Sycomore.

Les Iroquois dont je vous parlais tout à l'heure donnent à certaines époques un festin solennel qu'ils appellent *à tout manger*; c'est une espèce d'holocauste. Ceux qui sont invités ne peuvent quitter la table qu'ils n'aient dévoré tout ce qui est servi. Le repas dure quelquefois vingt-quatre heures. Si les convives laissaient quelque chose on le jetterait dans le feu; mais cela serait regardé comme un très-mauvais augure.

Les Hurons ont aussi de magnifiques repas qu'ils appellent *festins à chanter*, parce qu'en effet ils

---

(1) Mélange de tembool, espèce de poivre, d'arec et de chaux vive. Ce betel, âcre et brûlant, détruit promptement les dents.

(2) *Lichen islandicus*.

(3) *Lotus edulis*. Les gousses de cette plante légumineuse ont une saveur douce et sucrée comme les petits pois.

(4) *Holcus bicolor*, espèce de millet.

chantent en mangeant ; mais ils n'en font pas moins une chère excellente. J'ai vu des chaudières qui contenaient pour un seul festin trente cerfs; dans une autre vingt cerfs et quatre ours ; dans une troisième cinquante poissons plus grands que nos brochets, et cent vingt autres de la grandeur de nos saumons. (1)

A Arrakan près le Gange, les naturels mangent des rats, des souris, des serpens ; ils ne se nourrissent de poisson que lorsqu'il est pourri et réduit en pâte ; ils l'emploient comme de la moutarde.

MANANT-VILLE.

Tous ces peuples ont un régime dont nous ne nous accommoderions guère.

LE PROFESSEUR.

Que diriez-vous donc si vous étiez chez les Ottomagues, ou parmi les peuplades des bords de l'Orénoque, qui mangent de l'argile, de la terre glaise véritable ?

Mme DE VERNEUIL.

Messieurs, n'interrompons point le voyageur.

ARISTOPHILE.

J'aimerais autant vivre d'argile, au risque de devenir cruche, que de partager le dîner d'un Samoiede, qui met dans une fosse les poissons qu'il pêche, et ne les mange que lorsqu'ils sont en pourriture. Quand je visitai ce peuple j'avais heureusement bonne provision

---

(1) Relation de la Nouvelle-France, par le Père Brebeuf, 1636, 2e. partie, p. 92.

de biscuit de mer et de bœuf de Hambourg. Je trouvai au Kamchatka des ichtyophages plus raisonnables; ils me présentèrent du pain fait avec des poissons séchés, pulvérisés, et mélangés avec de la fécule de lichen.

MANANT-VILLE.

Vous ne nous donnez pas une grande envie de voyager.

ARISTOPHILE.

Il est cependant des pays où le gastronome trouve des alimens délicieux que l'Europe ne lui présente que dégénérés. Il n'est pas de fruit qui vaille un ananas, un avocatier (1) d'Amérique. En Egypte on mange toute la journée de fraiches laitues, des ognons et des pastèques (2) sucrés que l'ardeur du climat fait trouver encore plus savoureux. Mais pour vous citer des alimens plus extraordinaires, je vous dirai que j'ai mangé en Perse de la trompe et du pied d'éléphant qui m'ont paru très-délicats; que les sauvages du Canada m'ont régalé en me servant leur mets de prédilection.... un chien rôti.

CÉLINE.

Ah, Monsieur! ce bon animal n'est donc pas chez eux l'emblême de la fidélité?

SAINT-CHARLES.

Il est sûr qu'ils devraient le respecter; mais nous ne sommes pas moins profanes que les Canadiens, et vous avez, belle cousine, sur votre assiette une aile de l'oi-

(1) Il ressemble à notre abricot-pêche; mais il est meilleur.

(2) Melons d'eau très-parfumés.

seau chéri de Vénus; c'est manquer d'égards pour votre famille.

Mme DE VERNEUIL.

Trève aux commentaires, je vous prie; achevons notre tour du monde.

ARISTOPHILE.

Au Sénégal et dans la Haute-Egypte j'essayai d'un mets assez commun, et qui a son prix : on y prépare les hippopotames à peu près comme nous préparons les cochons pour les conserver. Le lard de ces amphibies est fort estimé, leurs pieds et leur queue sur le gril ne dépareraient pas cette table; mais le ragoût le plus singulier, et le meilleur que j'aie goûté, c'est un *ignane* de l'Amérique méridionale.

CÉLINE.

Quel est cet animal?

ARISTOPHILE.

Un joli lézard de six pieds de long, fort doux de son vivant, et très-succulent après sa mort : on le mange fricassé soit au gras, soit au maigre, et c'est un des plus excellens mets qu'on puisse offrir à la sensualité de l'homme. Je me souviens aussi de m'être régalé en Afrique avec des sauterelles frites qui valaient beaucoup mieux que nos goujons du Gros-Caillou : les Africains les mettent dans la poêle, et les font griller jusqu'à ce qu'elles soient croquantes; elles ont le goût de la peau d'un gigot cuit au four et légèrement rissolé. On attribue à ce ragoût une vertu aphrodisiaque que le fait rechercher.

Mme DE VERNEUIL.

Il faut convenir que cette cuisine est très-hétéroclite.

ARISTOPHILE.

La différence des alimens n'a rien d'extraordinaire; et comme ils sont appropriés au climat, je n'ai pas été plus étonné de manger en Calabre de la manne sans être purgé, que de brouter chez les Chingulais une espèce d'avoine, (1) de mâcher en Chine du mastic, et de croquer en Syrie des galettes de sésame : mais ce qui m'a fort surpris, c'est la coutume des Omaguas, qui ne se contentent pas, comme les Orientaux, de se laver les mains et les pieds avant le repas; ils veulent aussi purifier les entrailles avant de leur confier de nouveaux alimens.

MANANT-VILLE.

Comment cela?

ARISTOPHILE.

De jeunes esclaves avant de servir le dîner présentent avec grâce à chaque convive une seringue dont il doit faire usage s'il veut faire preuve de savoir-vivre. (2) Les Omaguas poussent même la politesse jusqu'à se servir mutuellement d'apothicaire.

OXIGÉNIUS.

Si ce fait était rapporté dans un roman on accuserait l'auteur d'avoir l'imagination bizarre et déréglée.

---

(1) *Cynosurus coracanus.*

(2) Histoire de l'Académie des Sciences, année 1746, p. 431.

MANANT-VILLE.

A vous, M. le professeur.

LE PROFESSEUR.

Je n'ai pas autant voyagé que ces Messieurs ; mais j'ai parcouru la Russie, la Moscovie et les pays des Barbaresques; je puis ajouter quelques faits curieux à leurs récits. Je vous dirai d'abord que je ne mange jamais de champignons, quoique Néron les ait nommés *chère des dieux.* (1) Je n'en mange point, non-seulement parce qu'ils ont fait périr la femme et les enfans d'Euripide, Tibère et l'empereur Claude, le pape Clément VII, le roi Charles VI, la veuve du czar Alexis, et beaucoup d'autres, mais encore parce que je crois les moins vénéneux très-indigestes. Jugez quelle a été ma crainte lorsque je me suis trouvé chez les Ostiatiques et les Moscovites, qui m'ont fait boire leur bière favorite faite avec le plus dangereux des champignons, la fausse oronge! (2) Cette boisson, ou plutôt ce poison, les enivre et les rend furieux. Leur tempérament robuste résiste à ses effets funestes, (3) et la fausse oronge est pour eux ce que l'opium est pour les Turcs, à qui le vin est défendu.

SAINT-CHARLES.

On ne gagne rien, vous le voyez, à faire des lois

---

(1) Βρωμαθεον.

(2) *Agaricus muscaricus.*

(3) Ils sont très-passionnés pour cette boisson. L'urine de ces hommes ivres conserve des qualités enivrantes, et les valets la boivent quand ils ne peuvent se griser autrement.

contre Bacchus ou contre l'Amour; et Mahomet aurait mieux fait de planter des vignes que de défendre les cabarets et d'enfermer les jolies femmes.

LE PROFESSEUR.

Zoroastre, Moïse et Mahomet ont interdit l'usage des liqueurs spiritueuses, parce qu'ils gouvernaient des pays où l'abus de ces boissons est plus funeste qu'en France; mais s'ils avaient régné près du pôle ils auraient fait comme Odin et d'autres législateurs du Nord; au lieu de défendre les liqueurs fortes ils en auraient recommandé l'usage : quant aux jolies femmes tout Français sera de votre avis.

CÉLINE.

On dit que les femmes du sérail ont toutes de l'embonpoint; je ne conçois point comment elles ne maigrissent pas d'ennui.

LE PROFESSEUR.

Les Circassiennes, les Géorgiennes, les Mingreliennes, ou même les femmes grecques qui peuplent les harems, sont belles, il est vrai, mais abruties, dépourvues d'idées spirituelles; car, comme dit Figaro, l'ennui a le privilége d'engraisser les sots. Votre taille, Mademoiselle, souple, svelte et cambrée, serait presque une difformité en Turquie : nous l'admirons; mais si vous étiez esclave chez les enfans du prophète on se hâterait de vous ôter cet agrément.

CÉLINE.

Comment, je vous prie, s'y prendrait-on?

LE PROFESSEUR.

J'ai vu en Barbarie, chez un Arménien, marchand d'esclaves, des femmes destinées au sérail du dey de Tripoly; on les engraissait pour sa hautesse à peu près comme nos fermières engraissent les volailles dans une mue : (1) quinze jours suffirent pour les mettre en bon état, car il fallait les livrer à point nommé.

Mme DE VERNEUIL.

Ces Turcs sont d'abominables gens!

LE PROFESSEUR.

On met ces beautés indolentes dans un lieu étroit et faiblement éclairé; on les oblige d'être presque toujours couchées sur d'épais coussins, d'observer un silence assez rigoureux; leur seul amusement est de pincer du théorbe, de jouer du tympanon, ou d'arranger leur coiffure devant un miroir. On leur fait prendre deux bains par jour, on les masse voluptueusement, on donne avec des essences de la souplesse à leur belle peau, enfin on les *empâte* avec une bouillie de farine de maïs mêlée avec du miel, ou édulcorée avec du sirop de dattes. Ce ne sont pas seulement les esclaves que l'on soumet à ce régime; toute fille prête à se marier est engraissée de la même manière lorsque la nature ne leur a pas donné ces appas adipeux si recherchés des Mahométans.

CÉLINE.

Ah! que je suis heureuse d'être française!

---

(1) Commentaire de Cullen, par Vanmorel, tom. 1, p. 146.

CHAPITRE XVI.

LA BOUTADE.

Depuis que l'abbé Dodin venait chez Manant-Ville il en faisait partout l'éloge, et s'était déclaré l'apôtre de Comus, vantant à tout propos la gastronomie et ses joyeux sectaires. Cela déplut à un de ses anciens amis, qui lui écrivit la lettre suivante : elle parut assez originale à l'abbé pour qu'il en envoyât copie à Manant-Ville, sans cependant lui en nommer l'auteur.

Mon cher Chanoine,

« Je vous suis trop attaché pour vous cacher plus long-temps le tort que vous fait dans le monde la nouvelle liaison que vous avez faite, et qui vous captive au point de changer vos mœurs, votre caractère, votre façon de penser. Que M. de Manant-Ville ait gagné une grande fortune aussi facilement que d'autres l'ont perdue, soit; qu'il regarde comme un très-grand mérite l'avantage de payer un habile cuisinier; qu'il s'occupe très-sérieusement d'étudier la science des Apicius et l'histoire de Lucullus et d'Athénée l'Egyptien, cela se conçoit; mais qu'un grave docteur comme vous, un scrupuleux ecclésiastique se fasse parasite

d'un riche parvenu, voilà ce qui m'étonne et m'afflige. J'ai cru quelque temps que vous alliez chez M. de Manant-Ville comme les *arétalogues* d'Auguste, (1) pour disserter sur les arts, sur les sciences pendant le repas. L'empereur Sévère avait aussi des parasites instruits, au nombre desquels Lampridius met le grand Ulpien, qui entretenait cet empereur de propos d'étude et de récréation tout ensemble, *ut haberet fabulas litteratas*, dit cet historien. J'étais disposé à vous passer ce travers en faveur du motif. Le plus beau dîner, mon cher abbé, n'est qu'une triste chose s'il n'est assaisonné par une conversation agréable; aussi Alcibiade, qui se connaissait en plaisirs, avait-il banni les musiciens des festins, parce qu'ils troublaient le dialogue des convives; mais toujours parler de ragoûts, de gibier, de pâtisserie, etc., je ne connais rien de plus monotone. Puisque vous aimez M. de Manant-Ville, au lieu de faire devant lui le panégyrique de Vitellius et de ces Romains voluptueux et gloutons qui rivalisaient de luxe avec les princes de l'Asie, vantez-lui la sobriété des Spartiates. Un Lacédémonien voulant faire accommoder un poisson, le cuisinier lui dit qu'il fallait du vinaigre, de l'huile et du beurre. *Si j'avais eu la sauce*, répond-il, *je n'aurais pas acheté le poisson.* Voilà l'homme qu'il faut admirer, et non ce roi Cotys, brisant une superbe vaisselle qu'on lui donne, parce qu'elle était fragile, et qu'il veut s'ôter un sujet de courroux contre ses valets qui la casseraient dans les repas, et l'empêcheraient ainsi de savourer tranquil-

(1) *Voyez* Suétone.

lement les mets servis sur sa table : (1) enfin au lieu de provoquer M. de Manant-Ville à boire, citez lui le vers de Sérénus, où il appelle les rasades INIQUES. (2)

Ennius ipse pater dum pocula
Siccat iniqua....

Recommandez-lui d'imiter Cranaüs, roi d'Athènes, qui inventa l'usage salubre de mettre de l'eau dans son vin; (3) parlez-lui de cet Argien, nommé *Andron*, qui, selon Aristote, traversait sans boire les sables arides de la Lybie, ou de ce gentilhomme espagnol dont parle Montaigne, et qui est allé de Madrid à Lisbonne sans se rafraichir. (4) Votre conversation alors, sans cesser d'être gastronomique, sera conforme au bon goût, à la morale. J'aime autant qu'un autre les plaisirs de la table; mais je ne conçois pas comment on peut s'en occuper uniquement, et faire un travail de ce qui ne doit être qu'un délassement. Quelle petitesse pour un homme sensé de calculer l'ordre des plats dont un festin se compose! il me semble voir l'empereur Géta méditant sérieusement sur la symétrie qu'il doit donner à ses repas, et finir par ordonner à son maître-d'hôtel de distribuer le service par la considération des premières lettres du nom des mets. (5) N'est-ce pas,

(1) Montaigne, l. 3, ch. 11.

(2) Sérénus Sammonicus, dans son Traité *de Podagra*. Il n'est pas étonnant qu'il se fâche contre le vin qui lui avait donné la goutte.

Hoc vitio fertur tales meruisse dolores.

(3) *Idem*, l. 3, ch. 13.

(4) *Idem*, l. 3, ch. *idem*.

(5) Montaigne, l. 1, ch. 46.

dites-moi, bien ridicule? Quand vous êtes à ce scientifique dîner de M. de Manant-Ville vous devriez troquer votre calotte contre un bonnet de coton, votre serviette contre un tablier, et prendre tout le costume du cuisinier du cardinal Caraffe, qui, rencontrant un jour Montaigne, lui fit un discours très-éloquent sur son art, sur les sortes d'appétits, la police des mets, la différence des salades, citant à propos Juvénal, Térence, et le fameux festin que Paul-Emile donna aux Grecs à son retour de Macédoine. (1) Revenez à la raison, mon cher abbé; commentez les conciles, et non les menus d'un dîner. Si je connaissais votre évêque, je vous ordonnerais pour votre bien un triple carême au séminaire : tels sont les vœux que fait pour vous

votre ancien ami, »

***.

M. de Manant-Ville était trop tolérant pour se fâcher de cette homélie; il nota les citations qu'elle renfermait, en disant : On apprend toujours quelque chose avec ceux qui ne sont pas de notre avis.

---

(1) Montaigne, l. II, ch. I.

CHAPITRE XVII.

MESURE DE LA PANSE.

DURFORT.

Voila, Messieurs, la neuvième fois que vous vous réunissez pour vous instruire en mangeant, ou mieux pour manger en vous instruisant, et vous n'avez pas encore abordé la question par laquelle il me semble que vous auriez dû commencer : *Qu'est-ce que la faim?*

MANANT-VILLE.

Il est vrai qu'un petit mot de physiologie gourmande ne serait pas déplacé.

ARISTOPHILE.

La faim, Messieurs, est un besoin impérieux de réparer les forces de nos organes affaiblis par l'action de la vie; elle est proportionnelle à l'état du corps : dans la jeunesse elle est plus vive, plus forte, plus pressante, parce que la puissance assimilatrice est dans sa plus grande énergie. Dans les pays chauds, la faculté destructive ayant beaucoup d'activité, les hommes

mangent proportionnellement beaucoup moins que dans les climats froids, et les corps robustes ont un plus grand besoin de se réparer qne les corps faibles.

DURFORT.

Je ne sais pas si j'admettrai votre définition de la faim, qui convient mieux, je crois, au besoin du sommeil.

OXIGÉNIUS.

C'est que le repos a souvent le même but que l'appétit; aussi dit-on *qui dort dîne.*

MANANT-VILLE.

Ma foi, le sommeil est un triste cuisinier; car lorsqu'on dort de fatigue c'est la faim qui nous réveille.

SAINT-CHARLES.

Je croyais, messieurs, que la *faim* était toujours une maladie, et que le besoin modéré de manger s'appelait *appétit.*

ARISTOPHILE.

On aurait dû, je pense, admettre cette distinction: cependant la faim peut être fréquente sans être importune et douloureuse. M. de Thou (1) dit que M. de Samblançay, archevêque de Bourges, son parent, mangeait sans interruption; qu'on lui servait régulièrement six repas par jour, et qu'il en sortait sans être rassasié : le prélat regardait cet assujettissement comme un plaisir, non comme une maladie.

(1) Hist., pag. 101, tom. 1.

OXIGÉNIUS.

Effet de l'humilité chrétienne!.... Vous nous avez fait entendre, monsieur, que les climats influaient sur l'appétit : je le crois; on mange plus au Nord qu'au Midi. L'impression du froid sur la peau, en augmentant sympathiquement l'action de l'estomac, lui donne une énergie quelquefois excessive, et qui peut aller jusqu'à produire une faim canine; (1) tandis que la chaleur, en provoquant la transpiration, relâche les membranes, et leur ôte la force nécessaire pour opérer la digestion : aussi je regarde le froid comme le père de la faim, et la chaleur comme mère de la soif.

MANANT-VILLE.

D'après ce principe il faudrait, selon vous, manger beaucoup en hiver, et beaucoup boire en été.

OXIGÉNIUS.

On ne doit pas tirer des conséquences aussi générales; tout dépend du degré de température et du genre des alimens. Celui qui boirait beaucoup d'eau pendant la canicule s'affaiblirait extrêmement, et se rendrait malade. Le voyageur, exposé aux ardeurs de l'été, mêle avec avantage les spiritueux à l'eau commune, qui, seule, ne stimule point assez les glandes muqueuses et salivaires.

DURFORT.

Puisqu'on a prononcé le mot générique *aliment*, vous nous direz peut-être, messieurs, quelle est la

---

(1) *Voyez* Plutarque, dans la vie de Brutus.

substance vraiment alimentaire; car je vois parmi les peuples des carnivores, des frugivores, des ichthyophages, et je voudrais savoir lequel se nourrit le mieux.

ARISTOPHILE.

Dans les trois règnes de la nature le minéral ne fournit que des assaisonnemens ou des remèdes; les deux autres seuls offrent des alimens : la nature les a prodigués dans ces deux règnes. L'herbe, qui nourrit tant d'animaux, se trouve partout, et résiste aux hivers; les grains de toute espèce se multiplient avec une abondance extrême. La variété des goûts des animaux est en harmonie avec celle des substances qui servent de nourriture sur terre ou dans les eaux; mais quelle que soit la diversité des alimens, l'action de nos organes en sépare toujours les mêmes principes nutritifs; aussi Hippocrate a dit : *Il n'y a qu'un aliment, mais il existe plusieurs espèces d'alimens.*

DURFORT.

Hippocrate vous met fort à votre aise, messieurs les gourmands; car si le choix des alimens est indifférent, vous avez grande raison de prendre les plus savoureux.

OXIGÉNIUS.

Vous allez trop loin, monsieur, et je vois qu'avec vous il faut être précis. Oui, presque tout dans la nature peut être aliment; l'air même porte quelquefois avec lui un principe très-nourrissant; j'en atteste la belle santé, la fraîcheur des bouchères, des charcutières de Paris; et je vous rappellerai le sage Démo-

crite qui vécut trois jours en respirant la vapeur d'un pain chaud. Je pourrais vous citer des hommes qui ont soutenu leur existence pendant quelque temps par des lavemens de bouillon, des bains de lait ou de vin. Forster, dans son voyage au Nord, assure que les matelots de son équipage, privés de toute nourriture, appaisèrent leur faim en se baignant. Mais tous ces faits font exception. Il n'est pas indifférent pour la santé de manger tout ce qui se présente; car il y a des poisons dans le règne animal comme dans le règne végétal: on peut dire cependant, en général, que la substance la plus nutritive des végétaux est la *fécule amylacée*, comme celle des animaux est la *gélatine*.

DURFORT.

Puisqu'en dernière analise les naturalistes et les chimistes réduisent à deux les matières vraiment assimilatrices, pourquoi ne se nourrissent-ils pas uniquement de gélatine et de fécule? il me semble que ce serait rendre un grand service que de concentrer sous un petit volume la nourriture essentielle à l'homme.

ARISTOPHILE.

On a essayé de composer dans ces principes une *poudre nutritive* pour les soldats et les marins; mais ils ont trouvé, avec raison, fort ridicule qu'on voulût renfermer une vingtaine de leurs repas dans une tabatière; et leur estomac, quoique suffisamment sustenté, n'en paraissait pas moins vide, parce qu'il manquait de lest: d'ailleurs la mastication était supprimée, et c'est une partie essentielle de la digestion; il

faut donc que les dents s'exercent sur des alimens solides.

OXIGÉNIUS.

Mais il faut une sage mesure en tout; les alimens grossiers engourdissent les sensations et affaiblissent l'intelligence. Dans certains pays, où le peuple vit de châtaignes ou de blé sarazin, les hommes sont abrutis; (1) d'autres, qui ne se nourrissent que de lait, ont les goûts indolens. (2) Les nations les plus cruelles sont celles qui sont essentiellement carnivores : comparez le pacifique Indien, vivant de fruits, avec le farouche Tartare, qui boit le sang du cheval, et mange sa chair palpitante.

SAINT-CHARLES.

Si l'Anglais est plus sombre et plus féroce que le Français, cela viendrait donc de ce qu'il mange une plus grande quantité de viande?

DURFORT.

Cela se pourrait.

OXIGÉNIUS.

Le régime végétal convient aux pays chauds, parce qu'il tempère l'ardeur du climat. Les brachmanes, les peuples des Canaries et du Brésil n'en ont pas d'autre, parce que la digestion des végétaux est accompagnée de moins d'irritation et de chaleur; mais vers les pôles le régime animal est celui qui convient.

---

(1) Cabanis, *Physique de l'Homme,* tom. 2, p. 147.
(2) *Ibid.*

MANANT-VILLE.

Laissons les extrêmes : nous vivons dans un climat tempéré ; comment doit se composer notre nourriture ?

ARISTOPHILE.

La physiologie nous fournit deux moyens de connaître la manière dont l'homme doit se nourrir ; ces deux signes caractéristiques sont les dents et la grandeur du tube intestinal. Vous savez que parmi les animaux les carnivores n'ont que des dents incisives et canines ; que les herbivores n'ont que des dents molaires, et que l'homme, animal omnivore, a huit incisives, deux canines et vingt molaires.

Dans le carnivore les organes extérieurs sont remplis de force ; les organes intérieurs sont faibles : ils n'ont qu'un estomac, tandis que les ruminans en ont deux ou trois. On a trouvé quelques hommes qui ruminaient, (1) mais c'étaient des phénomènes extraordinaires.

Dans le bœuf les intestins ont cent quarante-huit pieds de long ; ceux de l'homme font six fois la longueur de son corps ; ils sont proportionnellement plus grands dans l'enfant que dans l'adulte, parce que ses besoins sont plus impérieux, et qu'il mange plus de végétaux que de substances animales. Le tube digestif de la panthère n'a que cinq pieds, et celui du requin douze à quinze pouces au plus ; vous voyez que tout est relatif aux mœurs des animaux.

---

(1) Conrad Peyer, dans sa *Merycologia, sive de Ruminantibus*.

En comparant ces différentes observations il est aisé de voir que l'homme, dans un climat tempéré, doit composer sa nourriture d'un tiers de substances animales et de deux tiers de végétaux, mais qu'il peut faire varier ces proportions en raison de l'âge et des saisons.

OXIGÉNIUS.

Voilà, messieurs, la gastronomie déjà justifiée par la physiologie; elle le sera mieux encore quand nous lui appliquerons les principes de la chimie, car sans elle notre cours ne serait pas complet.

MANANT-VILLE.

Il me semble en effet que ces messieurs ont très-bien prouvé qu'il fallait choisir, varier, mélanger ses mets, et que la santé, comme le plaisir, résultait d'une heureuse association de substances tout à la fois nutritives et savoureuses. La seule observation de l'influence des saisons suffirait pour faire de la cuisine un art difficile et important.

SAINT-CHARLES.

Mais ces messieurs nous ont cité en courant la *fécule* et la *gélatine* comme substances essentiellement assimilatrices, et ils ne nous ont pas dit dans quelles proportions ces matières se trouvaient dans nos alimens. Je connais la gélatine; je sais que M. Armand Seguin la conseille comme un parfait fébrifuge; que M. Cadet-de-Vaux la retire des os pour en faire un excellent bouillon; qu'elle fait la base de nos bonnes gelées de volaille ou de veau; mais je ne sais si par fécule amylacée on entend toutes les farines.

OXIGÉNIUS.

La fécule amylacée se trouve non-seulement dans toutes les céréales, froment, orge, seigle, avoine, maïs, riz, millet, mais encore dans les racines tubéreuses, telles que la pomme de terre, la patate, le manioc, etc. Les plus aisées à digérer sont celles qui contiennent le gluten, principe fermentescible, sans lequel le pain ne serait qu'une lourde galette, un azyme sans saveur.

MANANT-VILLE.

Ainsi, monsieur, vous regardez la fermentation des farines comme utile à la santé?

DURFORT.

Linguet a prétendu que le levain était un poison.

OXIGÉNIUS.

Il n'est pas de paradoxe qu'on ne puisse soutenir avec de l'esprit; l'assertion de Linguet n'effraya que les ignorans. On a dit du pain ce que Fontenelle a dit du café : *Si c'est un poison, c'est du moins un poison lent;* cependant cette question excita de grandes discussions. Les Gaulois, comme l'assure Pline, se servaient pour ferment de levure de bière, comme on s'en sert encore maintenant; cet usage fut abandonné jusqu'au seizième siècle : on voulut le faire revivre, mais les médecins s'élevèrent contre les boulangers, et après de longs débats à la Faculté de Médecine la levure fut proscrite par un arrêt du Conseil. (1669.) Cet arrêt était si absurde qu'il fut révoqué l'année suivante.

DURFORT.

On peut, messieurs, d'après ce que vous avez dit, évaluer les proportions relatives de matières animales ou végétales qui doivent servir d'alimens journaliers à l'homme habitant les zônes tempérées; mais quel est, selon vous, la quantité absolue de nourriture que doit prendre un homme adulte et sobre?

MANANT-VILLE.

Je crains que la décision de ces messieurs ne fasse un peu la satire de nos dîners gastronomiques.

ARISTOPHILE.

Point du tout. La quantité de nourriture nécessaire à un homme est relative à son âge, à son tempérament, à ses habitudes. On a cherché un terme moyen; et Sanctorius, professeur de médecine à Padoue, qui vécut plusieurs années dans une balance pour peser ses repas et ses digestions, estime qu'un homme sain, robuste et sobre, peut entretenir sa santé en prenant huit livres de nourriture par jour : dans ce poids il comprend la boisson pour quatre livres ou deux pintes; restent quatre livres qui se divisent en trois environ de substances végétales et une de matières animales : mais ce calcul ne doit point être pris à la rigueur; il est des hommes qui, comme l'abbé de Voisenon, ne tiennent que *chopine;* il en est qui tiennent le double de la mesure de Sanctorius. Le fameux Cornaro, qui fit un traité sur la sobriété, ne prenait que quatorze onces de liquide et de solide par jour; il vécut cent ans.

MANANT-VILLE.

Je conçois que l'exercice, le travail, modifiant l'appétit, changent aussi la capacité réelle de l'estomac.

OXIGÉNIUS.

Et les assaisonnemens que vous ne comptez pas : avec ces stimulans nous savons créer, quand nous le voulons, un appétit qui n'est pas aussi factice qu'on veut bien le croire.

DURFORT.

Concluons, messieurs, qu'il n'est point de règles positives ; que la gastronomie peut être un art difficile, mais qu'il est plus difficile encore de se tenir dans les bornes que prescrit la nature lorsqu'on veut user des ressources de l'art pour satisfaire ses goûts et varier ses plaisirs.

CHAPITRE XVIII.

LE CHARTREUX.

Une fièvre intermittente avait privé le professeur d'assister au dernier dîner. Par les soins d'Oxigénius il fut bientôt convalescent; mais il n'osa se livrer promptement aux plaisirs de la société, et, forcé de garder quelque temps la chambre, il lisait, compilait, méditait les auteurs qui pouvaient lui fournir des détails gastronomiques; il faisait des notes sur *Félibien*, lorsqu'il reçut la visite d'un de ses parens qu'il n'avait pas vu depuis qu'il avait quitté Bordeaux : ils renouvelèrent connaissance, et bientôt se contèrent mutuellement leurs aventures depuis leur séparation. Croiriez-vous, cousin, lui dit le visiteur, que je me suis fait Chartreux par ennui, et que j'ai trouvé dans notre belle solitude près de Grenoble plus de distractions que dans le monde. Je n'aimais pas l'étude; mais quand j'ai vu que dans notre Ordre les fainéans étaient réduits à marmotter leurs patenôtres, j'ai cherché à me rendre utile à la communauté. Notre prieur voulait donner un adjoint à notre vieux bibliothécaire; je m'offris et fus accepté : en peu de temps

je fus au fait de toutes nos richesses littéraires, et j'ai fait beaucoup de notes intéressantes dont je vous ferai part; avec cela j'ai une mémoire excellente, et je puis vous dire à l'ouverture d'un livre que j'aurais lu tout ce qu'il contient. Par exemple vous feuilletez là l'histoire de Paris; que voulez-vous y trouver? Je cherche, répond le professeur, ce qui est relatif à la gastronomie. — Attendez, il y a peu de choses; cependant je crois me rappeler.... M'y voici. Du temps de Dagobert, saint Aure avait fondé à Paris un couvent de religieuses sous l'invocation de Saint-Eloi. Pendant cinq cents ans on n'eut rien à dire à la conduite de ces bonnes sœurs; mais peu à peu le relâchement s'introduisit dans le couvent : on y recevait des clercs, puis des laïques; on y jouait, batifolait, fanfreluchait, comme dit maître Rabelais. Grand scandale dans l'église! Des nones galantes! Ah, mon Dieu! L'évêque de Paris, (1) indigné, court à Rome; il obtient des pouvoirs en vertu desquels il sécularise les filles de Saint-Eloi, et confisque leur monastère, qu'il donne à l'abbé de Saint-Maur; mais comme un prêtre ne donne jamais rien pour rien, il stipule dans l'acte que l'abbé de Saint-Maur traitera deux fois par an les chanoines de Notre-Dame, et pour qu'ils soient bien régalés il convient que l'on emploiera dans ces repas six porcs gras, cinq muids de vin, six setiers de froment, huit moutons; plus, six écus et une obole en friandises. (2) Le chapitre de Notre-Dame devait être bien

(1) Galon, évêque en 1107.

(2) Hist. de Paris, par D. Felibien, tom. 1, l. 3, p. 140.

repu ; mais douze chanoines soûls scandalisaient moins alors que vingt gentilles nonnettes qui laissaient chiffonner leurs guimpes. Je conçois, dit le professeur, qu'ayant fait la folie de vous mettre dans un cloître vous ayez senti le besoin d'employer votre temps d'une manière utile à votre esprit; mais je m'étonne que vous ayez choisi l'ordre religieux le plus austère. — Mon cousin, c'est que j'aime beaucoup le poisson, et qu'on en mange d'excellent chez les Chartreux. — Voilà certes une vocation bien respectable. — C'est cependant comme j'ai l'honneur de vous le dire. J'avais d'abord l'envie d'entrer chez les Bénédictins; mais le procureur de l'Abbaye Saint-Germain-des-Prés était un homme qui par superstition avait pour les habitans de l'humide élément une antipathie égale à mon goût pour eux. Comment pouvez-vous manger du poisson? me disait-il. Ne savez-vous pas que les poissons furent les premiers animaux que l'Auteur de la nature tira du néant? Saint Augustin vous dira (1) que ce sont les seuls qui pour leur innocence ne furent point compris dans la malédiction que Dieu prononça contre les créatures, pour les punir de leurs déréglemens. Cette exception, ajoute le Père de l'église, eut deux motifs : le premier, parce que les eaux n'avaient pas contribué au péché de nos premiers parens, mais les fruits de la terre; le second, parce que l'eau était destinée à expier par le déluge les fautes de l'homme, et ensuite au baptême. Je devrais, répliquai-je, me rendre à d'aussi bonnes raisons. Quoique

(1) Div. August. *de Mirabilibus Scripturæ*, lib. 1, cap. 4.

les philosophes soutiennent que les poissons de mer durent être noyés par le déluge, je sais qu'un miracle de plus ne pouvait coûter à l'Être-Suprême; mais au moins j'observerai qu'après le déluge les premiers alimens solides que mangea notre bon père Noé furent des poissons. Je ne me pique point d'être plus scrupuleux que l'élu de Dieu et le second père du genre humain. Mon opinion, dit le Bénédictin, n'est pas seulement fondée sur la religion; Simmachus, Polycrate et Lamprias, quoique païens, firent des ouvrages pour prouver qu'il fallait respecter les innocens poissons, et que ceux qui en mangeaient étaient les plus féroces des hommes. (1) — Oui sans doute, aussi féroces que les requins qui dévorent les matelots quand ils tombent à la mer. Je rompis l'entretien, bien résolu de me mettre dans un ordre ictyophagien. Je choisis la chartreuse de Grenoble, et c'est là que je recueillis mille choses curieuses. Strabon m'apprit que dans le royaume de Turquestan, vaste pays des Indes, le poisson séché au soleil sert de pain et de viande aux habitans; (2) Columelle m'enseigna le surnom d'Apollon, ιχτηφαγος (mangeur de poisson); les Grecs l'appelaient ainsi parce qu'ils pensaient qu'un dieu plein de goût ne devait manger que des alimens délicats : (3) cependant je fus étonné de voir que les Grecs des premiers âges faisaient peu de cas des poissons, dont il n'est pas question dans Homère, ni dans ce que les écrivains ont dit des temps héroïques. Je trouvai la raison

(1) Plutarque, *des Propos de table*, l. 8, quest. 8.

(2) Strabon, *de Situ orbis*.

(3) Columelle, l. 8, ch. 16.

pour laquelle Pythagore s'abstenait de poisson; c'est, disait-il, parce qu'il est taciturne, et que le silence a quelque chose de divin. Je lus que les Romains prirent souvent des surnoms de poisson, tel que Sergius Orata (de la dorade); Licinius Murena (de l'anguille de mer.) Athénée faisait surtout mes délices, et j'ai appris par cœur cet endroit où il rapporte une loi qui défendait aux marchands de poisson en détail de s'asseoir jusqu'à ce qu'ils eussent vendu toute leur provision, afin que cette incommodité d'être debout les rendît plus soumis et plus empressés de vendre le poisson frais et à un prix raisonnable. (1) Le hasard me fit rencontrer une gravure représentant la friande Gatis, reine de Syrie, mangeant un esturgeon; j'en décorai ma cellule. Cette princesse aimait tant le poisson, que pour en avoir toujours à choisir elle ordonna par une loi expresse que tout ce qu'on pêcherait dans ses états lui serait apporté, et défendit à tous ses sujets d'en manger sans sa permission; faveur qu'elle accordait rarement. (2) Pour prouver que l'esturgeon méritait la préférence qu'elle semblait lui donner dans cette estampe, je mis en note au bas : sous Edouard II ce poisson ne paraissait en Angleterre que sur la table du roi; une loi expresse interdisait cet aliment à tout autre. Le roi Etienne voulut bien modérer cette loi en 1138; mais elle reprit vigueur après son règne, comme prérogative royale. Ce qui me contrariait un peu, c'est que nous ne recevions presque jamais du poisson de mer, si ce n'est

(1) Athénée, lib. 6, cap. 2.

(2) Mnaseas, *Hist. Asiæ apud Athen.*, lib. 8, cap. 4.

salé. Je regrettais cette bonne raie fraîche qu'on mange à Paris, cette exquise morue à la béchamelle, et surtout le maquereau à la brillante livrée. Pour me dédommager de leur absence je fis des recherches sur leur histoire; celle du maquereau est intéressante. Les commentateurs ne sont pas d'accord sur l'origine de son nom. Scaliger dit qu'il est tiré du grec μακαριος, (*beatus* ou *sanctus*); canoniser ce poisson me parut un peu profane. Belon, plus raisonnable dans ses conjectures, dit que ce nom vient du latin *macularelli* (petites taches), parce qu'il est marqué sur le dos de quelques raies noires, et que dans les anciennes comédies ceux qui jouaient le personnage de *Bonneau de cour* étaient vêtus de diverses couleurs bigarrées. Je préfère cette version, que le trait suivant étaye encore. Ælian (1) rapporte que dans une île de l'Archipel nommée *Athenas*, il y avait un lac fort abondant en maquereaux. « Les pêcheurs avaient « habitué, par je ne sais quel artifice, un certain « nombre de ces poissons à venir deux fois par jour « recevoir de leurs mains la pâture. En reconnaissance « de ce bienfait, ces poissons, ainsi apprivoisés, pas- « sant du lac dans la mer, en rassemblaient grand « nombre de sauvages de leur même espèce, qu'ils at- « tiraient vers le bord du lac; ils les environnaient « même pour les empêcher de s'écarter; ce qui en « rendait la pêche très-abondante : après ce manége, « ils retournaient promptement au port attendre pour « récompense leur souper, que les pêcheurs ne man- « quaient pas de leur donner. » Ce fait paraît diffi-

(1) *Histor. animal.*, lib. 14, cap. 1.

cile à croire ; mais Ælian, dont Galien fait un grand éloge comme médecin, passe, comme historien, pour être plus exact que Nicandre et beaucoup d'autres anciens.

Le professeur remercia son parent des recherches dont il venait de lui faire part, et le retint à dîner. J'ai justement du poisson, dit-il, et je désire que vous m'en disiez votre avis. On servit effectivement une truite et une anguille que le Chartreux trouva d'une fraîcheur extrême. Il y a cependant six mois qu'elles sont pêchées, dit le professeur. — Impossible! — Pardonnez-moi, cousin; mais elles ont été conservées dans de la neige au fond d'une glacière : c'est un procédé ancien que j'ai voulu essayer, (1) et qui m'a réussi comme vous le voyez.

---

(1) Galen. *de Cib.*, ch. 15.

CHAPITRE XIX.

ENCORE LES ANCIENS.

Mme DE VERNEUIL.

Nous n'étions pas des vôtres, messieurs, lorsque vous avez parlé de la cuisine des Grecs et des Romains; vous n'avez pas sans doute épuisé sur ce sujet toute votre érudition?

CÉLINE.

Ma mère prévient une demande que j'allais vous faire. J'ai lu l'Histoire Romaine, et j'ai vu peu de détails sur les repas des vainqueurs du monde.

LE PROFESSEUR.

La véritable gastronomie, mademoiselle, l'art des assaisonnemens était peu avancé chez les Romains; mais le luxe de leurs festins était extrême; et pour vous en donner une idée je vais vous transporter chez Cicéron, Néron ou Lucullus. Ce dernier avait dix ou douze salons ou galeries dans lesquels il traitait ses amis. Chaque pièce, richement décorée, était consacrée à une divinité dont la statue en marbre de Paros

semblait présider au festin. Quand il disait à son intendant je dînerai dans le salon d'Apollon, de Mars, de Cérès, il lui indiquait par le nom de la divinité la dépense qu'il voulait faire.

ARISTOPHILE.

Néron, plus recherché encore, avait une salle à manger qu'il appelait sa maison d'or (*domus aurea*); ce métal y brillait de toutes parts. La pièce, par le mouvement circulaire de ses lambris et de ses plafonds, imitait les révolutions du ciel, et représentait les diverses saisons de l'année, qui changeaient à chaque service, et faisaient pleuvoir sur les assistans des essences et des fleurs.

CÉLINE.

Je n'aurais pas soupçonné Néron de cette galanterie délicate.

LE PROFESSEUR.

Les convives une fois réunis déposaient leurs habits dans un vestiaire, et prenaient une simple tunique qu'ils appelaient *synthesis*; c'était une espèce de draperie qui ne tenait qu'à une agrafe.

Avant de s'asseoir, ou plutôt de se coucher sur les lits autour des tables, on se lavait les pieds et les mains; des esclaves apportaient des couronnes, et versaient des parfums sur la tête des convives.

OXIGÉNIUS.

Il est bon d'observer que les femmes n'étaient point astreintes à ces préparatifs; du moins je n'ai vu nulle part qu'on leur lavât les pieds.

Mme DE VERNEUIL.

Les dames romaines n'en avaient probablement pas besoin.

LE PROFESSEUR.

Elles faisaient au moins des ablutions manuelles, comme tout le monde, non-seulement avant et après le repas, mais encore après chaque service.

CÉLINE.

Cela pouvait être nécessaire dans un temps où l'on ne connaissait pas l'usage des fourchettes.

LE PROFESSEUR.

Quand tout le monde avait pris place on distribuait les coupes, on faisait des libations aux dieux, et l'on choisissait le roi du festin : aussitôt des esclaves donnaient à chacun la carte du repas.

MANANT-VILLE.

Mauvaise habitude qui ne laissait pas à l'amphitryon le plaisir des surprises.

LE PROFESSEUR.

Les ombres même n'étaient pas oubliées dans cette distribution.

Mme DE VERNEUIL.

Qu'appelez-vous les *ombres?*

LE PROFESSEUR.

Les étrangers que les personnes invitées avaient la faculté d'amener; différens en cela des parasites qui s'invitaient eux-mêmes.

OXIGÉNIUS.

Cet abus a toujours subsisté malgré Horace, Perse, Juvénal et Martial. Les parasites étaient de mauvais avocats, de mauvais poëtes et des cliens officieux que l'on souffrait à table parce qu'ils faisaient cortége dans la ville.

DURFORT.

Impôt levé par la bassesse sur la vanité des riches. Le monde n'a pas changé!

CÉLINE *au Professeur.*

Monsieur, quelle était la forme des tables romaines?

LE PROFESSEUR.

Elles variaient au gré de l'amphitryon. Tantôt carrées ou longues, tantôt ovales ou en fer à cheval, mais beaucoup plus mobiles que les nôtres, car on changeait de table à chaque service, c'est-à-dire au moins deux fois : la première pour tous les mets de chair et de poisson, la seconde pour les fruits; c'est à cette seconde table qu'on faisait des libations et qu'on chantait. (1) Chez les Grecs, les Orientaux, et même les Hébreux, on trouve le même usage.

Les Romains avaient des tables de cèdre ou de bois de citron. Celle de Cicéron était de ce dernier bois, et coûta six mille livres.

DURFORT.

Voilà pour un philosophe une grande recherche.

---

(1) *Postquàm prima quies epulis, mensæque remotæ,*
Crateras magnos statuunt et vina coronant.

OXIGÉNIUS.

La philosophie n'empêcha jamais Cicéron et même Sénèque de réunir dans leurs palais tout ce que les arts offraient de plus élégant.

LE PROFESSEUR.

Comme on ne se servait pas toujours de nappe, il n'est pas étonnant qu'à Rome on eût des tables de bois précieux, et chargées de riches ornemens. Celles d'Héliogabale étaient d'ivoire, d'écaille de tortue, ornées de plaques d'or ou d'argent, et enrichies de pierres précieuses. Sous le règne de Théodore et d'Arcadius, lorsque la table était desservie on la couvrait avec un matelas épais et une draperie sur laquelle les convives se couchaient.

CÉLINE.

Il faut croire qu'ils ne prenaient cette liberté qu'après le souper quand les femmes étaient retirées.

LE PROFESSEUR.

Pardonnez-moi; ils se permettaient ce repos également après le dîner, d'où est venu l'usage de faire en Italie *la sieta*. Cependant le souper était chez les Romains le repas principal et de cérémonie; mais il faut convenir qu'il avait lieu à quatre heures et demie. Dans le temps de la république on dressait la table sous le vestibule de la maison, et l'on mangeait *coram populo*.

MANANT-VILLE.

Cet usage était fort gênant.

LE PROFESSEUR.

Aussi chercha-t-on à s'y soustraire, et le sénat fut obligé de défendre cinq fois aux Romains de souper dans l'intérieur de leurs maisons, de peur qu'une plus grande retraite ne donnât lieu à plus de licence.

OXIGÉNIUS.

Il est vrai que les lois *julia*, *antia*, *æmilia*, *didia*, *orchia* ont été faites pour interdire les soupers cachés; mais du temps de Lucullus on ne pensait plus à toutes ces lois en *a*.

Mme DE VERNEUIL.

Et on avait raison. Ne nous occupons que de ces temps de goût et de volupté. Dites-nous, monsieur, si les belles tables dont vous nous parlez étaient servies comme les nôtres.

LE PROFESSEUR.

A peu près. Les repas avaient trois services : dans le premier on apportait les potages, les œufs, les vins miellés, les laitues; dans le second les viandes solides, les ragoûts, les grillades, le poisson; dans le troisième les fruits crus, cuits ou confits, les tartes (μελιπηκτα) *dulciaria bellaria*. Cet ordre n'était pas constant; souvent on mangeait les huîtres après les fruits : plusieurs repas commençaient par les cerises, les prunes, les pêches et le raisin; quelquefois les fruits terminaient le repas, et l'on débutait par les œufs, d'où est venu le proverbe *ab ovo ad mala*. Chez les riches et les gourmands les services étaient plus nombreux, et l'on

cite même certains soupers d'Héliogabale où l'on en compta vingt-deux.

CÉLINE.

Ils durèrent donc plusieurs jours ?

LE PROFESSEUR.

Jugez de leur durée par les cérémonies observées à chaque service. Si l'on devait mettre sur la table un plat recherché, un poisson ou un oiseau rare, le maître-d'hôtel l'apportait escorté d'esclaves qui jouaient de la flûte et du hautbois, tandis que d'autres écartaient les mouches de la table et de la tête des convives. On portait des santés : on offrait pour cela avec pompe une grande coupe appelée *cupa magistra* ; on se la passait de main en main. Celui qui voulait honorer une maîtresse ou un protecteur buvait autant de coups qu'il y avait de lettres dans son nom.

La musique n'était pas le seul agrément que l'on ajoutât au plaisir de manger; sous Auguste on jouait dans les repas des pantomimes, on exécutait des ballets, on faisait même combattre des gladiateurs samnites. Ce prince fit venir un jour Pylade, mime célèbre qui représentait fort bien les fureurs d'Hercule. Cet acteur, qui sur le théâtre avait dans son délire lancé des flèches sur le peuple, commençait à en lancer sur les convives, lorsque l'empereur fit cesser cette scène dangereuse.

DURFORT.

Il me paraît qu'on n'était pas plus en sûreté à la table d'Auguste qu'à celle de Damoclès.

LE PROFESSEUR.

Ce n'est pas tout; on jouait au dessert; et quand l'amphitryon était riche et généreux il faisait distribuer des bourses aux convives. Suétone a conservé un billet d'Auguste à sa fille, par lequel l'empereur mande à la princesse qu'il lui envoie deux cent cinquante deniers pour jouer *à pair et à non*, parce qu'il a donné pareille somme aux autres convives.

Le jeu fini, on servait de nouveaux mets : c'était un réveillon que les Romains appelaient *commessatio*. (1)

OXIGÉNIUS.

Je croyais que ce nom ne s'appliquait qu'aux *pique-niques*.

Mme DE VERNEUIL.

Est-ce que les anciens connaissaient ce genre de repas?

LE PROFESSEUR.

Oui, madame. Les Grecs les appelaient *contributions céniques*, (2) parce que chacun apportait son plat. Pindare en parle dans sa première ode olympique; Athénée les cite comme les repas les plus aimables; le divin Homère en fait mention dans le premier livre de l'Odyssée. Les Romains, qui les reçurent des Grecs, les appelèrent *symbola*. (3) On peut croire que les agapes des

---

De κωμος, dit Varron; nous pensons qu'il vient plutôt de *commedere*.

(2) Ερανους de συνερειν *Contribuer*.

(3) Voyez *l'Eunuque* et *l'Adrienne* de Térence.

premiers chrétiens furent une imitation des pique-niques de la Grèce ou de Rome.

MANANT-VILLE.

Revenons aux repas priés. Il paraît que les anciens les regardaient comme de grands plaisirs, et y faisaient beaucoup de dépense.

LE PROFESSEUR.

Je vous ai déjà parlé du luxe des empereurs et du talent de leurs cuisiniers; j'ajouterai un trait qui fait honneur à leur sensualité : ils aimaient beaucoup les grives, et pour n'avoir pas la peine de les prendre à la chasse, ils les élevaient dans des volières faites comme nos colombiers, ne leur laissant voir le jour qu'obliquement pour ne pas les distraire. Une volière en contenait plusieurs milliers. On la tapissait de ramées et de verdure pour amuser la captivité de ces oiseaux. On les nourrissait de millet broyé avec des baies de lentisque, de myrte et de lierre. On faisaït enfin serpenter dans leur prison un ruisseau d'eau limpide qui murmurait sur des cailloux.

CÉLINE.

On dirait que J.-J. Rousseau a pris dans l'histoire des grives la description de la volière de Julie.

LE PROFESSEUR.

Nous ne quitterons pas les Romains sans observer qu'un de leurs mets favoris étaient les escargots, (1)

(1) *Helices*.

qu'ils engraissaient de même dans des enclos, et qu'ils payaient un prix excessif.

CÉLINE.

Comment peut-on aimer ce dégoûtant reptile!

DURFORT.

Si M. Aristophile était ici, il vengerait les limaçons de votre mépris, en vous apprenant que ces animaux se provoquent au plaisir en se lançant des flèches comme le dieu de Cythère, et ne se font l'amour qu'en se parlant à l'oreille. (1)

SAINT-CHARLES.

Des grives, des escargots, ce sont de bien petits mets pour de grands mangeurs.

LE PROFESSEUR.

Je ne voulais point revenir sur les pièces de résistance; mais puisque vous le voulez, je vous dirai que sous les empereurs on mangeait force sangliers ou cochons : on les servait entiers, cuits de différentes manières; l'une consistait à les faire bouillir d'un côté et rôtir de l'autre; la seconde s'appelait *à la Troyenne*, par allusion au cheval de Troye, dont l'intérieur était rempli de combattans. Celui du cochon, dont on avait retiré les intestins et les viscères, se farcissait de becfigues, d'huîtres, de grives, le tout arrosé de bon vin

---

(1) Les organes de la génération sont placés dans le limaçon près de la tête dans un trou que l'on a cru long-temps l'organe de l'ouïe.

et de jus exquis : ce mets devint si cher, que le sénat fit une loi somptuaire pour le défendre.

DURFORT.

Mais on ne défendit pas les horribles tourmens que la gourmandise romaine inventa pour rendre la chair des cochons plus délicate : on foulait aux pieds une truie prête à mettre bas, ou bien on lui passait des fers rouges dans le corps.

CÉLINE.

O les cruels!

OXIGÉNIUS.

La manière barbare dont nous traitons les oies à Bayonne pour leur engraisser le foie ne nous laisse pas le droit d'accuser les Romains. (1)

DURFORT.

Il faudrait recourir à l'histoire de la superstition pour trouver des exemples d'une cruauté aussi froide; mais la gastronomie n'est pas un culte.

LE PROFESSEUR.

Il est cependant des festins religieux; et sans compter la Pâque antique des Hébreux, on trouve chez la

(1) Dans les environs de Bayonne on déplume l'estomac des oies; on attache ensuite ces animaux aux chenets d'une cheminée, et on les nourrit devant le feu. La captivité et la chaleur donnent à ces volatiles une maladie hépatique, qui fait gonfler leur foie aux dépens du corps, et rend ce viscère plus onctueux, plus délicat.

plupart des peuples l'usage des *repas funéraires :* les amis et les parens d'un mort se réunissaient à table pour célébrer la mémoire du défunt; quelquefois le défunt lui-même figurait dans la salle à manger. (1)

OXIGÉNIUS.

La république d'Athènes célébra chez Démosthènes, dans un grand repas, la mort des Grecs tués à Chéronnée.

LE PROFESSEUR.

Cet usage avait lieu chez les juifs; ils mangeaient même sur le tombeau. (2) On retrouve encore aujourd'hui la même pratique en Syrie, à Babylone et dans l'Inde.

OXIGÉNIUS.

Si les repas funéraires n'ont pas été adoptés par l'église chrétienne, on le doit à saint Ambroise et à saint Augustin, qui défendirent de porter des vivres dans les cimetières, et de les déposer sur les tombeaux. Cet acte religieux se pratiquait souvent la nuit au clair de la lune : de jeunes filles et de jeunes garçons venaient innocemment honorer les cendres de leurs amis, de leurs parens, et tout en gémissant sur la mort fatale qui dépeuple la terre, ils s'occupaient à la repeupler. Cet abus fut bientôt foudroyé par les Pères de l'église.

Mme DE VERNEUIL.

Il me semble que les éloquens défenseurs des tom-

---

(1) Chez les Egyptiens.
(2) Liv. de Tobie.

beaux auraient pu se contenter de restreindre cet usage aux réunions intérieures. Je regrette les repas funéraires, parce que je crois qu'il y a dans un bon diner quelque chose de consolant.

CÉLINE.

La matrone d'Ephèse l'a prouvé.

SAINT-CHARLES.

Il n'est pas sûr, belle cousine, que dans l'exemple que vous citez l'appétit ait été plus puissant que l'amour.

CÉLINE.

Je ne sais lequel rendrait la matrone plus excusable.

SAINT-CHARLES.

Vous êtes sévère, aimable Céline, et cette austérité est d'un favorable augure pour celui qui doit être votre époux; mais vous serez plus indulgente pour la jeune Bramine qui nourrissait sur le tombeau de sa mère le Paria de la Chaumière indienne.

CÉLINE.

La veuve de Delhi n'a pas besoin d'indulgence, et personne ne peut la blâmer d'avoir préféré un amant à un bûcher.

Mme DE VERNEUIL.

Ainsi donc on fera bien dans le Malabar de mettre toujours des fruits sur les tombeaux, pour que les Paria les mangent, qu'ils y courtisent les veuves, et qu'ils les enlèvent aux prêtres cruels qui veulent les brûler. N'est-ce pas votre avis?

[redacted]

SAINT-CHARLES.

Et surtout qu'ils n'empoisonnent pas comme ils le font les mets funéraires, pour détruire ceux que la misère et la faim portent à dérober le souper des morts.

MANANT-VILLE.

Si jamais les Français vont dans l'Inde ils feront, je pense, de grands changemens dans la cuisine des Brames.

CHAPITRE XX.

LE DÉGOUTÉ.

Je ne sais pas, mon cher amphitryon, disait l'abbé, si vous connaissez une pièce qu'on donnait il y a trente ans au Théâtre Italien; elle avait pour titre *le Dégoûté:* c'était un petit-maître qui affectait la plus grande délicatesse, et qui se regardait tellement au-dessus du vulgaire, qu'il aurait cru être déshonoré s'il avait fait usage d'une chose commune, ou qui aurait déjà servi à quelque autre. Arlequin profite de sa manie pour se faire donner beaucoup d'effets précieux. Son maître prend négligemment du tabac; Arlequin met ses doigts dans la tabatière d'or, et à l'instant le dégoûté la lui jette au nez. Ce valet malin éternue sur la manche d'un habit brodé; le dégoûté ne veut plus le porter, et il passe dans la garde-robe d'Arlequin. Tout ce qu'on présente à ce dédaigneux doit avoir la fraîcheur de la nouveauté. Je connais un personnage absolument de ce caractère; il se nomme M. de Rosancourt, ancien conseiller aux enquêtes, et dans son temps l'homme le plus recherché pour les modes et pour les choses de

goût. Vous vous souvenez de cette diatribe (1) que je vous ai envoyée contre la gastronomie; je ne vous ai point nommé l'auteur : hé bien! c'est M. de Rosancourt; j'ai voulu le convertir avant de vous le faire connaître, et j'ai réussi. C'est sans doute une grâce d'état, une vertu de mon habit; mais jamais apôtre n'a fait une plus belle conquête. Il me tourmente beaucoup depuis quelque temps pour que je le conduise chez l'illustre Manant-Ville; c'est ainsi qu'il vous appelle, et j'attends que cela puisse vous être agréable. — Vraiment un pareil original est bon à voir; amenez-nous-le demain; le capitaine doit venir, et nous disposerons une scène qui vous amusera. J'y consens, dit l'abbé; je vous quitte pour aller m'assurer du convive.

Manant-Ville fait monter son cuisinier, et lui donne ses ordres pour le lendemain. Ayez soin, lui dit-il, que tous vos plats soient tellement déguisés, qu'on ne puisse les reconnaître : bœuf, veau, mouton, gibier, volaille, poisson, je veux que tout soit méconnaissable. Voilà la liste des mets que vous serez censé servir; arrangez-vous pour que vos plats offrent l'apparence des objets que j'ai désignés.

M. de Rosancourt ne se fit pas prier deux fois; le chanoine n'eut qu'un mot à dire. Je suis très-flatté, monsieur, lui dit Manant-Ville, de recevoir un amateur aussi distingué; le cher abbé ne pouvait choisir un jour plus favorable pour me mettre à même de profiter de vos judicieux avis, car le dîner que j'aurai l'honneur de vous offrir aujourd'hui est d'un genre tout nouveau. J'ai voulu vérifier plusieurs faits que m'a

(1) *Voyez* chap. 16.

rapportés mon ami Durfort en me racontant ses voyages; nous aurons des mets extraordinaires accommodés d'après ses conseils, et que nous jugerons en jury gastronomique. Le visage de M. de Rosancourt s'épanouit de plaisir; il s'attendait à voir paraître des agamis, des faisans de la Chine, des nids de colibris et d'autres raretés.... On sert, et il est étonné en se mettant à table de ne voir dans les plats aucune forme connue. Vraiment, dit le capitaine, vous êtes un homme unique, mon cher Manant-Ville; comment! des *hamster* de Blumberg! des pattes fumées de Saltzbourg! (c'étaient des lapereaux et du jambon qu'il baptisait ainsi) je me croirais au milieu de l'Allemagne. M. de Rosancourt, vous servirai-je la moitié d'un *hamster?* — Pardonnez, monsieur, j'ignore.... — C'est un rat de Brandebourg, mets fort recherché dans le pays. — Je vous suis obligé. — Hé bien! un peu de cette patte d'ours fumée; cela est très-délicat, et ne se sert que sur la table des princes allemands. — Pas davantage, et je préfère.... — Ce plat qui est devant moi? dit Manant-Ville; ce sont des chauve-souris aux olives; les Orientaux en font grand cas, et Scaliger assure que leur chair est plus agréable que celle de nos poules domestiques.... Vous ne voulez pas en goûter? En ce cas, chanoine, envoyez à monsieur du plat qui est de votre côté; c'est un hérisson farci à la grecque. — Un hérisson! — Oui, monsieur, régal exquis, vanté par Athénée. Les Espagnols, dit le capitaine, sont fort amateurs de hérissons, et les dévots Castillans en mangent le carême, parce que cet animal ne se nourrit que d'œufs de fourmis, d'herbes et de racines. Cela vous paraît original, monsieur? — En effet, cela est singu-

lier.... très-singulier. — Bon! nous sommes bien dupes de borner nos alimens aux animaux domestiques, au poisson et au gibier; les monstres des forêts peuvent figurer à la cuisine. En Afrique on mange des rhinocéros, des lions, des panthères et des singes. Les Egyptiens ont tué long-temps les éléphans pour leur nourriture; ils en consommaient une si grande quantité, que Ptolémée-Philadelphe fit une loi fort sévère qui ordonnait de respecter la vie de ces animaux, et cette loi ne fut pas observée. Les rennes ne sont-ils pas la nourriture habituelle des Lapons? enfin n'avez-vous jamais vu les paysans des Ardennes se régaler avec un renard? Tous ces exemples ne purent convertir M. de Rosancourt, qui, fronçant le sourcil et baissant les deux coins de la bouche, retirait son assiette au lieu de l'avancer. Je ne suis point curieux, dit-il, d'ours, de rat ou de hérisson; je puis attendre... Un peu de beurre et deux petits cornichons l'occupèrent pendant que les autres convives firent main basse sur le premier service, déguisé sous le nom de *mets inusités*. Le rôti paraît; mais les yeux avides de M. de Rosancourt ne peuvent lui indiquer ce qu'on sert : l'odeur excellente qu'exhalent les plats ne détruit pas encore sa méfiance; il attend avec la plus vive impatience que M. de Manant-Ville le tire de peine; mais on s'amusait trop de son embarras pour finir sitôt cette comédie. — Ah! je reconnais ce salmis, s'écrie Durfort; c'est du chien : j'en ai mangé trois fois en Chine, où il est parfait; on conduit les chiens par troupeaux au marché comme des moutons. Les Romains, reprend l'abbé, faisaient grand cas de jeunes chiens rôtis; ils en servaient dans les festins solennels qu'ils

faisaient le jour de la consécration de leurs pontifes; on châtrait ces animaux, et on les engraissait pour les rendre plus délicats... (1) Quels sont les autres ragoûts? Ici, dit Manant-Ville, est un filet de chèvre accommodé à l'italienne; elle vaut mieux, dit-on, de cette manière que préparée comme le font les Espagnols, et elle n'est jamais assez tendre pour être mangée rôtie; les Africains seuls la préfèrent ainsi. Je ne vous en ai fait servir que très-peu, parce qu'Hippocrate et Galien regardent cette nourriture comme malsaine; mais vous pouvez vous dédommager en faisant fête au plat qui est en face; ce sont des écureuils fricassés à la manière des habitans du Vallais et de l'Auvergne. Martial, qui vante leur chair comme un mets délicieux, aurait bien dû nous transmettre la recette de la sauce qu'on y ajoutait; car je ne pense pas que Lucullus ou Apicius les mangeassent grillés et sans assaisonnement comme en Laponie.

A chaque mot de Manant-Ville la figure de M. de Rosancourt s'allongeait d'un pied. Je vois, dit-il, messieurs, que tout le repas est consacré à la curiosité.... Cependant il me semble que cette pièce du milieu est un quartier de chevreuil.... (Il ne se trompait pas.) Effectivement, reprend l'abbé, cela en a toute l'apparence, et je le croirais comme vous si je ne savais d'avance que c'est un quartier d'ânon mariné. Peste! l'ânon n'est pas à dédaigner; Mécène en mangeait avec délices; il s'en faisait servir, dit Galien, quand il traitait ses favoris; et certes, nous devons remercier notre ami Manant-Ville de nous traiter

(1) Pline, lib. 29, cap. 4.

comme le ministre d'Auguste traitait Horace. Ce n'est pas un mets nouveau pour moi, dit le capitaine; j'en ai mangé en Phrygie, en Lycaonie, en Arabie....Oh! je le crois, s'écrie M. de Rosancourt qui perd patience: en Arabie, soit, monsieur; mais en France il me semble qu'on peut fort bien s'en passer; et n'en déplaise à M. de Manant-Ville, qui sait à merveille qu'on ne doit pas disputer des goûts, je vais chercher une table où l'on ait autre chose à manger que des écureuils, de l'âne et des chiens. En achevant cette phrase il posait sa serviette et allait sortir, lorsque l'abbé l'arrêta en lui disant : Non, mon cher Rosancourt, vous ne nous quitterez pas; vous avez trop d'esprit pour prendre aussi mal la plaisanterie; écoutez un seul mot, et vous allez rire comme nous. Vous avez lu les contes de La Fontaine; vous vous rappelez sans doute le gascon qui passa la nuit tout tremblant auprès d'une jolie femme, croyant être près de son mari : hé bien! vous en jouez le rôle en ce moment; aucun des plats qui ont paru sur la table ne sont ce que vous les croyez; nous avons excité à dessein votre dégoût pour venger notre amphitryon. — Venger! et de quoi? De ceci, dit Manant-Ville en remettant à Rosancourt la lettre qu'il avait écrite à l'abbé : mais que tout soit oublié, je vous prie; recommençons un dîner dont le simulacre n'a été amusant que pour nous, et qui sera le plus agréable que j'aie fait si vous consentez à sceller la paix le verre à la main. M. de Rosancourt trouva la leçon un peu forte; mais il avait grand appétit, et se remit à table, où l'on servit un repas nouveau, dans lequel ne figura aucun mets extraordinaire.

CHAPITRE XXI.

QU'EST-CE QUE DÉGÉNÉRER.

M. de Manant-Ville pour varier les plaisirs de ses convives voulut les traiter un jour comme un Mandarin traite ses amis à Pékin. Etonnés de la triple invitation qu'ils avaient reçue, ils vinrent de très-bonne heure, et lui demandèrent ce que signifiaient ces formalités. Interrogez M. le professeur, répondit-il; et le professeur leur apprit que les Chinois envoient trois billets à ceux qu'ils veulent inviter à dîner : le premier deux jours avant le repas; le second le matin du jour même, pour faire souvenir les convives de leur engagement, et le troisième à l'heure même du repas, pour témoigner l'impatience de les voir arriver. Dès qu'on les annonce ils courent les recevoir à la porte de leur maison, leur font un long discours pour exprimer leur joie, reçoivent leurs complimens, et les introduisent avec beaucoup de cérémonies dans la salle de compagnie : bientôt ils passent dans celle du festin, et l'on apporte devant chaque personne une petite table sur laquelle on sert les ragoûts chauds dans des vases de porcelaine, les mets froids sur des plateaux de laque

vernissé. M. de Manant-Ville observa ces usages, et présenta à ses convives, au lieu de fourchettes, de petites baguettes d'ivoire et d'ébène avec lesquelles les Chinois piquent les morceaux de viande ou de pain avec beaucoup d'adresse; il s'excuse de ne pas leur offrir des nerfs de cerf et des nids d'oiseaux, mets recherchés des habitans de la Chine; et, prenant pour sujet de conversation une thèse générale, il commença la discussion d'usage de la manière suivante:

MANANT-VILLE.

Les hommes qui ont poussé si loin l'art du cuisinier, c'est-à-dire la théorie des assaisonnemens, ont-ils aussi perfectionné la nature des alimens?

ARISTOPHILE.

Cela n'est point douteux pour les fruits, pour tous les végétaux; la culture les rend plus nourrissans, plus savoureux. Pour les animaux, cela se borne à ceux que l'homme a rendus domestiques: ainsi, le bœuf, bon partout, n'est parfait qu'à Paris; le veau de rivière doit sa valeur à la manière dont il est nourri et soigné. Quelques agriculteurs anglais ont poussé le perfectionnement au point d'engraisser ou fortifier à volonté telle ou telle partie d'un bœuf destinée à la table d'un lord, tandis que les parties qui ne sont pas recherchées restent maigres et disproportionnées.

SAINT-CHARLES.

Ainsi, le fermier qui élève un jeune bœuf peut promettre à son maître de lui faire à volonté un bel aloyau, un magnifique rosbif?

ARISTOPHILE.

Oui, monsieur.

DURFORT.

Je n'approuve pas un pareil raffinement. Vous assurez que l'homme est parvenu à perfectionner les animaux; dites plutôt qu'il les a fait dégénérer. Le plus beau bœuf du marché de Poissy n'est qu'un pygmée auprès du bœuf primitif de l'*aurochs* des anciens, né sur le Caucase, qu'on trouve encore en Moscovie et sur les monts Crapaks; il a plus de dix pieds de long sur six de haut.

OXIGÉNIUS.

C'est le *bonasus* d'Aristote et l'*urus* des Gaulois.

DURRORT.

Précisément. Comparez-vous vos plus beaux moutons, vos mérinos avec le mouton originaire, ce *mouflon* né dans les déserts de la Tartarie, existant encore dans les montagnes de la Grèce, dans les îles de Chypre, de Sardaigne et de Corse, grand comme un daim, et portant des cornes longues de deux aunes, et du poids de quarante livres? Pouvez-vous assimiler le cochon domestique avec le terrible sanglier de la haute Asie, célébré par les poëtes, et dont le porc n'est qu'une ignoble caricature?

ARISTOPHILE.

Je conviendrai avec vous, monsieur, que ces animaux ont perdu de leurs forces entre les mains des hommes; mais ils ont acquis plus de délicatesse, et c'est là le perfectionnement qu'on pouvait désirer. Un bœuf du Cotentin vaut bien mieux, quoique plus faible,

qu'un *urus*; un mouton des Ardennes, de Langres ou de Pré-Salé est cent fois préférable au mouflon, au mouton d'Arabie, et à celui du Cap de Bonne-Espérance, dont la queue seule pèse vingt livres : sa chair sera plus saine, quoiqne Sanctorius prétende qu'elle excite la transpiration.

Mme DE VERNEUIL.

Existe-t-il encore des *urus* ?

ARISTOPHILE.

Madame, je l'ignore; la Prusse en possédait encore avant la guerre de sept ans : on les prenait dans les forêts pour les faire combattre contre des ours, des sangliers, des dogues. Frédéric Wilhelm, électeur de Brandebourg, aimait beaucoup ces combats. Ce prince observa le premier que la cervelle des *urus* sentait le musc. L'animal qui ressemble le plus à ce terrible bœuf est le buffle, (*bubalus* des anciens) originaire de l'Inde, et qu'on trouve en Italie, où il est appliqué aux travaux champêtres.

SAINT-CHARLES.

Je croyais que de toute antiquité le bœuf servait à l'agriculture dans sa jeunesse, et qu'on le tuait pour s'en nourrir dès qu'il avait atteint son développement.

ARISTOPHILE.

Cela n'est pas général : chez les anciens le bœuf était si précieux, comme agricole, que Pline rapporte l'exemple d'un citoyen accusé devant le peuple, et banni pour avoir tué un bœuf dans l'intention de le

manger. Valère Maxime rapporte le même fait. (1) Dans les villages habités par les Brames quiconque mange de la chair de bœuf passe pour un être infame, abominable; et les Grecs modernes, en Chypre, ne se nourrissent jamais de cette viande par respect pour l'animal laboureur.

OXIGÉNIUS.

C'est porter le respect un peu loin. Les Egyptiens, qui adoraient le bœuf Apis, n'en mangeaient pas moins sa ressemblance.

ARISTOPHILE.

Les anciens mettaient la plus grande importance à conserver la belle espèce des bœufs; les rois même s'occupaient de ces détails agricoles. Pline et Aristote rapportent que Pyrrhus avait perfectionné la race des bœufs en défendant par un édit de faire accoupler les vaches avant la quatrième année. On appelait les bœufs d'une belle taille *bœufs pyrrhiques*; on les prisait surtout quand ils étaient sans taches, et aussi blancs que Jupiter lorsqu'il enleva Europe : on les destinait alors aux sacrifices.

LE PROFESSEUR.

C'est sans doute à la préférence que l'on donnait aux victimes blanches qu'était dû l'usage assez singulier que j'ai remarqué en voyageant dans les Vosges : les vassaux du chapitre noble de Remiremont devaient lui offrir tous les ans, à la Saint-Jean, deux taureaux d'un blanc aussi pur que la neige; s'ils avaient la moindre tache les religieuses, qui en faisaient un scrupuleux

(1) Liv. 3, chap. 1.

examen, les rejetaient comme indignes d'entrer dans le couvent. Cependant la difficulté de trouver ces animaux parfaitement blancs les rendait d'un prix exorbitant. Les chanoinesses eurent pitié de leurs vassaux, et leur laissèrent le choix de leur présenter ces taureaux de prédilection, s'ils les trouvaient, ou deux plats d'œufs à la neige : depuis ce temps l'abbesse ne reçut tous les ans que de la crème fouettée.

Mme DE VERNEUIL.

Qui demande un œuf pour un bœuf ne doit pas s'attendre à voir grossir son troupeau.

ARISTOPHILE.

Quoique nous n'ayons plus les belles races dont nous venons de parler, la France élève encore de bonnes espèces : la Normandie, Nantes, le Mans et le Charolais fournissent en quantité des bœufs excellens. Il n'en est pas de même du Berry, de l'Auvergne, du Bourbonnais, de la Bourgogne et de la Franche-Comté.

MANANT-VILLE.

Quelle est à peu près notre consommation annuelle en bœufs?

LE PROFESSEUR.

Quatre-vingt mille pour Paris, et sept cent cinquante mille pour la France.

Mme DE VERNEUIL.

Cela est énorme!

ARISTOPHILE.

C'est bien moins encore qu'il ne faudrait : le cultiva-

teur mange en France trop de pain et trop peu de viande. Pour la prospérité de l'agriculture, et je dirai même pour celle du commerce en général, il faudrait élever la moitié plus de bestiaux; c'est la véritable richesse du fermier : au lieu de jachères il aura des prairies artificielles; il doublera ses engrais, et fertilisera chaque jour davantage son terrain : non-seulement le prix de la viande baissera, et le peuple des villes se nourrira mieux, mais il se procurera à bon marché le cuir, la chandelle, la corne, la laine, et toutes les matières de première nécessité qui tiennent à l'abondance des bestiaux.

MANANT-VILLE.

Cette idée est vraiment patriotique!

ARISTOPHILE.

Elle est si simple, si juste, qu'elle aurait dû entrer depuis long-temps dans la tête de tous les agriculteurs. Deux ou trois ont donné l'exemple, et ont triplé en peu de temps le revenu de leurs terres; mais ni l'exemple, ni les conseils éclairés des sociétés savantes ne peuvent changer la routine des paysans qui habitent les départemens pauvres par défaut d'engrais et de bestiaux : un grand homme est seul capable de donner cette utile impulsion qui changera le sort de l'agriculture en France; nous devons l'attendre de sa puissance et de son âme généreuse.

Mme DE VERNEUIL *à Aristophile.*

Vous avez tracé, monsieur, l'histoire du bœuf avec beaucoup de détails; je pourrais en ajouter un que vous

ne connaissiez peut-être pas : j'ai trouvé dans de vieux parchemins que d'anciens propriétaires de fiefs s'étaient réservé les langues de tous les bœufs que l'on tuerait dans leurs domaines; ce droit féodal était commun du temps de Louis XII.

ARISTOPHILE.

Si l'on établissait la noblesse des animaux par le cas qu'en faisaient les nobles, nos aïeux, le cochon l'emporterait de beaucoup sur le bœuf. Les Francs, comme nous l'avons déjà vu, lui donnaient une préférence marquée. La reine Frédégonde, qui, par parenthèse, était plus méchante que belle, pour perdre un courtisan, nommé *Nectaire,* dans l'esprit de Chilpéric, son mari, l'accusa d'avoir dérobé dans le garde-manger royal beaucoup de jambons et de cochonaille. (*Tergora multa.*) La loi salique traite du cochon plus au long que d'aucun autre animal : on voit qu'à cette époque on appelait un porc *bacon.*

Mme DE VERNEUIL.

Singulière étymologie pour le chancelier d'Angleterre!

ARISTOPHILE.

D'anciens historiens nous peignent les Francs, grands amateurs de cochon, rassemblés autour d'un morceau de porc frais, et buvant des rasades de bière, de poiré, ou de vin d'absinthe, car ils aimaient les boissons aromatiques; et, comme les Gaulois, ils ajoutaient à leur vin des bourgeons de pin, des baies de lantisque, du suc de mûres et de jus de coin et de grenade. Quand ils soupaient ils mangeaient encore du cochon sans craindre

les indigestions, et faisaient éclairer leurs repas avec des chandeliers tenus par leurs valets : ils auraient cru souiller leur table s'ils y avaient posé une lampe ou un flambeau.

OXIGÉNIUS.

Ainsi, tandis que les Egyptiens ne se permettaient de manger du cochon qu'une fois l'année à la fête de la lune; que les Juifs, les Mahométans et les Coptes déclaraient le porc viande immonde, et indigne de servir d'aliment à l'homme, les Francs s'en régalaient matin et soir.

ARISTOPHILE.

Ils les nourrissaient quelquefois avec de la fougère, et avaient remarqué que cela leur donnait une saveur plus agréable. Ils ne se seraient jamais permis de les soumettre au travail, comme les Ecossais qui dans le Murray-Shire les attèlent à la charrue; et s'ils n'étaient pas pour eux sacrés comme pour les Crétois, ils étaient au moins très-bien considérés et très-bien soignés.

DURFORT.

En les nourrissant de fougère on les rapprochait du sanglier, que je leur préférerai toujours, quoique moins gras. Je suis étonné qu'on n'ait pas introduit ce gibier en Angleterre. Frédéric Ier, roi de Suède, eut meilleur goût en l'acclimatant dans l'île d'Œland.

ARISTOPHILE.

Pour accorder votre goût avec le nôtre il faudrait, monsieur, imiter les anciens, qui étaient dans l'usage de châtrer les jeunes marcassins qu'ils trouvaient à la chasse, et de les lâcher ensuite dans les forêts : ces ani-

maux mutilés devenaient plus gros, plus délicats et moins sauvages.

OXIGÉNIUS.

Puisque nous en sommes sur l'estimable compagnon de saint Antoine, permettez-moi de vous rappeler un général qui l'aimait de prédilection, le maréchal Vauban : ce grand homme a cru pouvoir, sans déroger, faire un traité sur les cochons; il appelait gaiement cet ouvrage *ma Cochonnerie.* Ce qui l'avait le plus intéressé dans cet animal, c'était sa prodigieuse fécondité : il avait calculé la postérité d'une seule truie pendant onze ans; elle se montait à 6,434,838 cochons en compte rond. Si l'on poussait, disait-il, ce calcul jusqu'à la seizième année, on trouverait de quoi peupler toute la terre de cochons.

ARISTOPHILE.

Je crois ces observations exactes, car j'ai lu dernièrement (1) que M. Thomas Richdale, à Kegworts dans le comté de Leicester, nourrissait une truie qui avait eu de vingt portées trois cent cinquante petits. Il compta (2) que cette truie en quatre années lui avait rapporté cent cinquante guinées; mais il faut remarquer qu'on possède en Angleterre une espèce beaucoup plus belle et plus volumineuse qu'en France.

Mme DE VERNEUIL.

Cependant on montrait il y a quelque temps à Paris un cochon monstrueux qui pesait neuf cent quatre-vingt-dix-huit livres.

---

(1) Bibliothèque britannique, n°. 42.

(2) En 1797.

ARISTOPHILE.

Cela est vrai, madame; mais on en a tué en Angleterre qui pesaient jusqu'à mille deux cent quarante-sept livres. (1)

MANANT-VILLE.

N'en déplaise au capitaine, l'art a perfectionné ici la nature, et il ne trouverait pas un sanglier de ce poids avec une chair aussi délicate.

DURFORT.

N'importe; je préfère l'habitant des forêts, et je ne prendrai jamais un animal domestique pour un animal libre et sauvage.

SAINT-CHARLES.

En ce cas, capitaine, permettez-moi de vous offrir de ce lapin.

DURFORT.

Est-il de garenne?

MANANT-VILLE.

C'est à vous à nous le dire.

DURFORT, *après en avoir goûté.*

Ah! je certifie qu'il n'est pas de clapier.

SAINT-CHARLES.

Voilà votre sagacité en défaut; ce lapin sort de notre basse-cour; mais il n'a mangé que des plantes aromatiques; il a été châtré à l'âge de trois mois; ce qui l'

(1) Lettre de Colinson à Buffon.

rendu très-délicat, et notre cuisinier sait l'art de lui donner un goût sauvage en le garnissant intérieurement d'un mélange de saindoux et de poudre de serpolet fleuri, de mélilot et de feuilles de Sainte-Lucie. Cette méthode, due à M. de Lormoy, vous a trompé, et prouve que l'art peut modifier les saveurs au point de faire illusion aux plus fins connaisseurs.

LE PROFESSEUR.

Ne méprisons pas, monsieur, les lapins de basse-cour; ils fournissent par an au commerce de la chapellerie pour quinze à vingt millions de poil, que nous payerions bien cher s'il fallait aller le chercher dans les bois.

ARISTOPHILE.

Vous avez précédemment fait la critique du lapin; il est juste que nous rendions aujourd'hui justice à ses qualités. Ce petit animal, originaire de l'Afrique, n'était connu, du temps de Pline, qu'en Grèce et en Espagne; il passa bientôt en Italie, et l'on en trouve beaucoup dans le voisinage des volcans, qu'il aime quoiqu'il ne puisse supporter l'odeur du soufre. Il était sacré dans l'île de Délos, et les Grecs ornaient de marbre l'ouverture des terriers de lapins. Quoique timide il est bon père, bon époux, et s'expose au danger quand on attaque sa femelle ou ses petits. On ne peut lui reprocher l'égoïsme, car lorsque sa famille est à la picorée, il veille l'oreille au guet, et dès qu'il aperçoit un ennemi il frappe rudement la terre avec ses talons pour donner le signal de la fuite. Il respecte la vieillesse, et l'on a vu un lapin aller fourrager pour nourrir son vieux père aveugle et impotent; enfin les

lapins se transmettent de père en fils le même terrier sans souffrir qu'un étranger s'en empare. (1)

OXIGÉNIUS.

On admirait tout à l'heure la fécondité du cochon; elle est faible en comparaison de celle du lapin. Ces animaux, dit Bomare, multiplient si prodigieusement dans les pays qui leur conviennent, que la terre ne peut fournir à leur subsistance : ils dévorent les herbes, les racines, les grains, les fruits, les légumes, et même les feuilles et les écorces des arbrisseaux et des arbres; si l'on n'avait contre eux le secours des furets et des chiens, ils feraient déserter les habitans de ces campagnes.

ARISTOPHILE.

Cela n'est pas étonnant; la femelle du lapin est presque toujours disposée à l'accouplement; elle peut donner des petits tous les mois au nombre de huit ou dix. On a calculé que dix hases pouvaient produire dans une année plus de douze cents lapins.

MANANT-VILLE.

En ce cas mangeons-en souvent; et si nous avons des terres à côté d'une garenne mal close, ajoutons à nos litanies : *A progenie cuniculorum libera nos, Domine.*

---

(1) Détails extraits d'une lettre philosophique de M. le Roy sur l'intelligence et la perfectibilité des animaux.

CHAPITRE XXII.

HISTOIRE DU CAPITAINE.

Il ne faut jamais rougir de sa naissance : c'est ce que répétait souvent le capitaine Durfort, fils d'un honnête aubergiste de Nantes. Il avait dès l'enfance un goût décidé pour la navigation; mais il aurait suivi la profession paternelle, si une aventure malheureuse ne l'avait forcé de s'expatrier. Un jour trois individus s'étaient donné rendez-vous chez son père, à l'enseigne de *la Galère,* pour dîner ensemble, et terminer une négociation. C'étaient un capitaine de corsaire, un homme de loi, et un jeune gentillâtre breton qui devait payer l'écot. Après avoir terminé, le verre à la main, l'affaire qui les avait réunis, le Breton demande à l'avocat pourquoi les hôtelliers préfèrent le nom d'auberge à celui de cabaret. C'est, lui répond-il, parce que ce dernier nom appartient essentiellement à ceux qui vendent du vin en détail, et qui jadis mettaient au-dessus de leur porte, en guise d'enseigne ou bouchon, une branche de nard sauvage, que l'on appelait en latin *cobretum.* Cette étymologie peut paraître forcée;

mais elle est adoptée par Saumaise et par Bourdelot. (1) Morbleu! dit le corsaire, je ne conçois pas comment la plupart des gens à enseigne adoptent des emblèmes aussi étrangers à leur commerce. Pourquoi diable les cabaretiers s'avisèrent-ils de choisir une plante médicinale, (2) quand ils avaient le pampre, la vigne ou le thyrse de Bacchus, qui auraient été plus significatifs? Votre observation, reprend l'homme de loi, me rappelle l'origine de l'enseigne choisie par le maître de cette maison, et que l'on retrouve dans plusieurs villes; (3) c'est une anecdote assez singulière qui mérite d'être conservée. *Timée de Taurominium* rapporte que de son temps plusieurs jeunes débauchés d'Agrigente commandèrent un festin dans une hôtellerie, qu'ils y firent bombance, et s'enivrèrent tous par plusieurs défis successifs. Dès qu'ils ont perdu la raison, l'un deux, qui était marin, voyant tourner autour de lui les meubles qui l'environnent, s'imagine être dans une galère violemment tourmentée par la tempête; il communique cette idée à ses camarades, et leur persuade qu'ils sont sur mer prêts à faire naufrage. Mes amis, s'écrie-t-il, mes chers amis!... c'est fait de nous.... nous allons périr.... si nous ne sau-

---

(1) Saumaise sur Solin, pag. 1608; et Bourdelot dans ses *Etymologies*.

(2) Le nard sauvage ou *cabaret* se nomme en latin *asarum*. On ne sait dans quel auteur Saumaise a trouvé *cobretum*. Les cabaretiers l'ont adopté sans doute parce que ses fruits ont quelque ressemblance avec des grains de raisin.

(3) Elle est citée dans plusieurs comédies et chansons du dernier siècle. Carmontel en a fait un proverbe.

vons l'équipage. Tous répètent : Sauvons l'équipage.... à la mer tout ce qui charge la galère. Aussitôt dit, aussitôt fait; chacun s'empare d'un meuble et le jette par la fenêtre; tables, chaises, buffets, vaisselle, tout y passe. L'aubergiste, effrayé de ce désordre, accourt; mais le nombre des furieux l'épouvante; il appelle à son secours l'officier de police et sa garde; ils arrivent. A leur aspect le marin prend les soldats pour des tritons, et le magistrat pour le dieu de l'Océan. Mes amis, c'est Neptune, s'écrie-t-il, et tous tombent à ses pieds, et lui promettent des autels s'il les sauve du naufrage. Le dieu exauce leur prière en les envoyant en prison jusqu'à ce qu'ils aient payé les frais de la tempête.

Depuis ce temps les Agrigentins ne désignèrent plus cette hôtellerie que par le nom de *la Galère*, et l'aubergiste en prit l'image pour enseigne. Cette anecdote fit beaucoup rire le corsaire; mais le petit Breton, à qui Durfort venait de présenter la carte *payable*, dit avec humeur : Pour moi je pense que la maison où nous sommes a pris cette enseigne pour avertir les passans qu'ils y seront traités comme des galériens. Je ne crois pas, monsieur, que vous ayez lieu de vous plaindre, dit doucement Durfort, et l'on ne vous demande qu'un prix modéré; j'en prends pour juges ces messieurs. Je n'ai pas besoin de juges, réplique le Breton en colère; vous êtes un insolent, à qui je frotterai les oreilles. Un geste malheureusement suivit cette menace. Durfort saisit d'un bras vigoureux son agresseur, et le tenant immobile : J'ai trop d'avantages sur vous pour en abuser; mais je suis insulté, et je vous traiterai comme un lâche si vous ne me suivez à l'ins-

tant pour m'en rendre raison. Cela est juste, s'écrie le corsaire; ce jeune homme a du cœur, et mérite l'honneur qu'il vous demande; partons. Il jette sur la table le prix du repas, donne son épée au Breton et l'entraîne, tandis que l'avocat, pour concilier l'affaire, lui disait à l'oreille qu'étant gentilhomme il n'était peut-être pas convenable qu'il se mesurât avec le fils d'un aubergiste. Durfort les devance. Le combat ne fut pas long : le Breton, frappé d'un coup mortel, recommanda en tombant Durfort au capitaine. On ne peut cacher ce duel, dit le corsaire; on vous inquiéterait; je vous offre mon bord pour asile : demain je mets à la voile; venez. Durfort ne prend que le temps d'embrasser son père, et s'embarque.

On était depuis peu de temps en guerre avec la Grande-Bretagne : les vaisseaux anglais croisaient devant nos côtes; mais le corsaire, bon voilier, parvint à leur échapper, et s'engagea dans la Manche pour y trouver quelques bâtimens marchands de bonne prise. Le premier qu'il força d'amener était chargé de *harengs;* (1) il le conduisit à Ostende. C'est aux Flamands, disait le corsaire, que je veux vendre cette prise. Elle ne vous enrichira pas beaucoup, disait Durfort. — Elle me rapportera plus que vous ne pensez; les harengs se vendent bien quoiqu'ils soient fort communs. Savez-vous, mon jeune ami, que sous Charles IX et Henri III la pêche des harengs, bien moins considérable qu'elle n'est aujourd'hui, rapportait à la France

(1) Le nom de ce poisson vient de *harring*, mot allemand qui les désigne de toute antiquité.

200 mille couronnes qui valaient 600 mille livres de notre monnaie? Il n'y avait pas plus de deux cents ans que l'art de les encaquer était connu. On doit cette utile méthode à un Flamand de Biervliet, nommé Guillaume Bukelds, qui mourut en 1347. Vous trouvez peut-être qu'il y eut peu de mérite à serrer des poissons plats dans un baril; cependant ce procédé très-simple suffit pour verser des trésors considérables en Flandre et en Hollande. Le nom de l'inventeur est révéré dans les Pays-Bas. Charles-Quint, qui se connaissait en mérite, passant avec la reine de Hongrie sa sœur à Biervliet, visita la sépulture de Bukelds, et pour honorer la mémoire d'un homme qui avait procuré un si grand bien à sa patrie, il lui fit élever un tombeau magnifique. (1) Durfort mit ce trait sur ses tablettes.

Après la vente de sa prise le corsaire se remit en course. Redescendu dans l'Océan, il rencontra une frégate anglaise qui lui donna la chasse, et le força de rentrer à Nantes. Durfort apprit avant de débarquer que la mort du gentilhomme breton, qu'il avait puni, n'avait donné lieu à aucune poursuite, mais que son père était à toute extrémité; il courut en bon fils lui prodiguer ses soins, qui furent infructueux : Durfort reçut ses derniers soupirs.

Après avoir satisfait à ses devoirs il s'occupa des affaires de la succession. Parmi les personnes qui logeaient à cette époque dans son auberge était M. de Verneuil, venu à Nantes pour toucher la somme de

(1) Wiloughbi, *Histoire des poissons*.

huit mille francs que lui devait Durfort père. Le fils acquitta cette dette des premiers deniers qu'il toucha : cette exactitude lui mérita l'estime de M. de Verneuil, qui lui offrit son amitié, ses avis et ses services. Grâce à cette liaison il trouva bientôt un acquéreur pour la maison de son père, la vendit, et suivit en Bourgogne son nouvel ami, qui lui avait fait espérer pour ses fonds un placement très-avantageux. C'est là qu'il connut la mère de Céline, et qu'il pensa abjurer, pour se fixer auprès d'elle, le goût décidé qu'il avait pour la navigation.... Mais Durfort avait des principes; il fit, dit-on, au bout d'un mois de sérieuses réflexions sur les obligations qu'il avait à M. de Verneuil, et sur les inconvéniens de borner, jeune encore, sa carrière laborieuse. La rencontre qu'il fit d'un voyageur très-instruit acheva de le rendre à sa vocation première. Cet aimable cosmopolite lui disait un jour : Rien n'est plus agréable, plus instructif, et souvent plus fructueux, qu'un voyage de long cours : voir vingt pays, vingt peuples différens, comparer leurs mœurs, leurs usages, faire avec eux des échanges avantageux, s'éclairer, s'enrichir, et peupler sa mémoire des souvenirs les plus doux, voilà le sort d'un marin qui n'est pas militaire. Venez demain chez moi, monsieur, je vous ferai voir une retraite qui vous plaira. Le lendemain Durfort se rendit chez le voyageur, qu'il trouva dans un appartement rempli de dessins, de tableaux relatifs aux lieux qu'il avait parcourus : il se fit expliquer cette collection par le propriétaire, enchanté de rappeler ses aventures. Voilà, disait-il, une vue de l'île de Chio; vous voyez sur le devant un jeune pâtre conduisant un troupeau de perdrix, comme nos bergers

conduisent des moutons, dans cette île; ces oiseaux sont si privés qu'ils sortent pendant le jour de chez ceux qui les élèvent, et reviennent le soir au premier coup de sifflet. (1) Il ne faut pas que cela vous étonne : Oderic de Frioul rapporte qu'un homme voisin de Trébizonde avait apprivoisé quatre mille perdrix dans le dessein de les donner à l'empereur; il partit avec elles pour aller trouver ce prince à plusieurs lieues de là, dans son château de Thanega; il marchait à pied, les perdrix volaient en l'air, et lorsqu'il s'arrêtait pour se reposer les perdrix s'abattaient et se reposaient près de lui. Il arriva au château, les présenta à l'empereur, qui les fit mettre dans ses volières.... Ce que vous regardez là est le dessin d'une fête donnée par l'avant dernier roi de Perse : ses officiers se régalent ici avec du chameau rôti; j'en ai goûté, et n'ai pas trouvé, comme Antiphanes dans Athénée, que cette chair fût un mets digne des dieux. Remarquez le roi qui refuse une coupe qu'on lui présente, parce qu'à l'exemple de ses prédécesseurs il a fait vœu de ne boire d'eau que celle du fleuve Choaspez, et qu'il est loin de ses rives; ce qui le met dans un assez grand embarras, puisque pour se désaltérer sans violer son vœu (2) il est réduit au lait ou au vin, au risque de s'enivrer. Près du roi se trouve, comme vous voyez, un prince indien que des esclaves entourent de fleurs et de parfums; il ne mange pas, mais il jouit de l'air embaumé qui l'environne : cette sobriété et cette sensualité ont fait dire

(1) Nicolaïs, *Voyage d'Orient.*

(2) Montaigne, l. 3, ch. 9.

à Plutarque qu'en certaines contrées des Indes il existe des hommes sans bouche qui se nourrissent d'odeurs. (1) Beaucoup d'historiens en citant Plutarque ont pris ce passage à la lettre.... Le pendant de ce tableau est une chasse au castor dans le Canada. Sur le premier plan vous voyez des chasseurs qui dépouillent ces architectes amphibies, et sur le second des Canadiens qui en font cuire les débris. Cet animal, que l'on mange aussi en Allemagne et en Pologne, a le goût de chair et de poisson; aussi les dévots polonais, fidèles aux lois de l'église, mangent-ils le corps les jours gras, et réservent-ils la queue pour les jours maigres.... (2) Vous admirez, je le vois, ce beau homard conservé sous cette cage de verre; il a deux pieds de long; c'est le plus grand que j'aie trouvé dans mes voyages, et je doute qu'il y en ait de plus volumineux : cependant deux auteurs célèbres (3) prétendent qu'il existe dans la mer des Indes et en Norwège des homards de huit coudées de long sur quatre de large; que ces monstres saisissent avec leurs serres les matelots sur les bâtimens, et les entraînent dans la mer pour les dévorer. Les historiens naturalistes admettent souvent avec trop de facilité des contes absurdes, par la seule raison qu'ils sont merveilleux; les modernes même ne sont pas exempts de ce défaut, et Rondelet dit effrontément qu'il a vu pêcher un turbot

(1) Montaigne, l. 2, ch. 19.

(2) Bruyerinus Campeg., *de Re cibaria*, lib. 18, cap. 32.

(3) Olaus magnus, *Hist.*, l. 21, ch. 34; et Gessner, *de Piscibus*, l. 4.

qui avait cinq coudées de long, quatre de large, et qui était épais d'un pied. Dubravius, évêque d'Olmutz, veut nous faire croire que les grenouilles sautent sur la tête des brochets, et les aveuglent avec leurs pattes de devant pour les empêcher de les voir et de les croquer; (1) comme si les grenouilles avaient les griffes et la force de les enfoncer dans l'œil d'un poisson aussi robuste. Enfin Cardan prétend que lorsque les brochets sont blessés, ils vont se frotter sur les tanches, dont la peau, couverte d'une humeur gluante, cicatrise leur plaie. Quand on a voyagé quelque temps on croit difficilement de pareils prodiges.... Le dessin que vous voyez représente le dîner d'un roi d'Abyssinie; il ne touche point aux plats, et dédaigne de se servir lui-même : ce sont ses pages qui coupent les viandes devant lui, et les lui portent à la bouche. Par un même esprit de grandeur, le grand kan de Tartarie ne se fait servir que par des esclaves voilés, de peur que leur haleine ne souille les mets qu'ils apportent. (2) L'orgueil du roi d'Ardra en Guinée va plus loin; il oblige tous ses sujets à se prosterner devant les alimens qui lui sont destinés, et il défend sous peine de mort de le regarder boire ou manger; ses officiers le servent en lui tournant le dos. Chez les Mingreliens le roi et la reine, moins fiers, font asseoir à leur table tous leurs domestiques.... (3) Ce paysage à l'aquarelle est une vue du Sénégal. J'étais..... mais nous ne suivrons pas le

(1) Dubravius, *de Piscinis*, lib. 1, cap. 6.

(2) Voyage de Marc Paul, vénitien.

(3) Voyage de Chardin en Perse, 1686.

voyageur dans tous les détails de sa collection, qui enchanta Durfort, et le détermina à s'embarquer de nouveau.

Les fonds qu'il avait confiés à M. de Verneuil avaient doublé dans une spéculation heureuse sur les vins de Bourgogne; il réunit ses capitaux, et partit pour Marseille avec des lettres de recommandation pour un armateur. Devenu actionnaire et lieutenant d'un navire prêt à partir pour le Levant, il fit deux voyages dans l'Archipel, et par les bénéfices qui en résultèrent il réalisa dans trois ans une somme suffisante pour acheter un bâtiment tout neuf, dont il prit le commandement. Sa première course comme capitaine eut pour objet l'Egypte : arrivé dans le port d'Alexandrie, je veux, disait-il, trouver quelque morceau précieux digne de figurer dans le muséum de mon voyageur bourguignon. Il cherchait depuis long-temps lorsqu'un vieux cophte lui offrit une rareté faite pour orner le cabinet d'un antiquaire ; c'était un petit collier d'or enrichi de pierreries trouvé dans un ancien temple, et qui avait été la parure d'une anguille sacrée, ce que prouvait une inscription hiéroglyphique gravée sur le fermoir : or, on sait que les anciens Egyptiens avaient mis les anguilles au nombre de leurs dieux, qu'ils leur rendaient un culte religieux, et qu'ils en élevaient dans des viviers, où des prêtres étaient chargés de leur apporter tous les jours du fromage et les entrailles d'autres animaux : ils apprivoisaient ces anguilles sacrées, et les décoraient de bijoux. (1) Le petit collier

(1) Apollodore, *in Chronicis*.

fut envoyé à l'amateur de Bourgogne, qui dans sa lettre de remerciment apprit à Durfort la mort de M. de Verneuil. Le capitaine le regretta sincèrement, et sentit le besoin très-louable de consoler la veuve. De retour à Marseille, il vendit sa cargaison, son bâtiment, et vint prendre quelque repos dans la famille de Céline, en attendant que la paix lui permît d'aller de nouveau tenter les hasards sur le plus inconstant des élémens.

CHAPITRE XXIII.

LES POISSONS.

MANANT-VILLE *à l'Abbé.*

Je suis charmé, mon cher abbé, que vous soyez aujourd'hui des nôtres; presque tout le dîner est en poisson, et, comme ancien président d'un chapitre, vous nous donnerez sur l'ichtyophagie des notes excellentes.

L'ABBÉ.

Volontiers. J'ai toujours été étonné que les fondateurs d'ordres aient cru émousser l'aiguillon de la chair en prescrivant l'usage des poissons. J'en prends à témoins messieurs les physiologistes; n'est-il pas constant que rien n'est plus propre à favoriser la propagation, rien ne donne plus de fécondité que cette nourriture? aussi vous verrez que les bords de la mer, des lacs et des fleuves sont toujours plus peuplés que l'intérieur des terres. Montesquieu attribue la grande population de la Chine à l'usage fréquent du poisson : il semble que la nature ait indiqué cette propriété en mettant dans chaque poisson une si grande quantité de

germes reproducteurs. Plusieurs savans naturalistes se sont amusés à compter les œufs de certaines espèces.

Petit, Bloch, Leuwenhoek ont publié des calculs fort curieux à cet égard; je ne les citerai pas tous, mais vous pouvez en juger par cette liste:

	OEufs
La femelle d'un saumon pesant 20 livres contenait.	27,850.
——— d'un brochet moyen............	148,000.
——— d'une tanche de 4 livres........	297,200.
——— d'une carpe pesant 1 l. et demie ..	342,144.
——— d'un maquereau...............	546,681.
——— d'une carpe de 9 livres..........	621,600.
——— d'une morue.	9,344,000.

Ce n'est pas tout; deux chimistes célèbres viennent de trouver dans la laitance des poissons du phosphore à nu en grande proportion : or, vous savez, messieurs, que le phosphore est le plus grand aphrodisiaque connu.

CÉLINE.

Qu'est-ce qu'un aphrodisiaque?

SAINT-CHARLES.

C'est, ma belle cousine, ce que l'on appelait autrefois un philtre amoureux, breuvage puissant que vos yeux charmans rendent superflu.

CÉLINE.

Oh! je ne mangerai plus de poisson.

OXIGÉNIUS.

Il ne faut abuser de rien, mais il ne faut rien exclure. Les Rhodiens traitaient d'efféminés ceux qui vivaient de

poisson, (1) parce qu'ils étaient très-voluptueux. Les Romains, dans les beaux temps de la république, avaient la même opinion; (2) mais ils ne les défendaient pas, comme Moïse les défendit aux Hébreux, (3) et comme ils furent long-temps prohibés en Egypte et en Lydie. (4)

ARISTOPHILE.

Il y a des climats où cette loi est fort sage : les habitans de l'île de Java ont fréquemment l'éléphantiasis, parce qu'ils mangent beaucoup de poisson; (5) la gale, la lèpre affligent les Norwégiens, les Irlandais, les Kamtchadales, parce qu'ils sont grands ichtyophages. (6)

CÉLINE.

Comment! outre l'amour les poissons donnent encore la gale! c'en est fait, je n'en mange plus.

MANANT-VILLE.

Ma chère nièce, vous n'êtes pas dans les régions polaires, et vous feriez injure à mon dîner : je vous réponds que votre santé ne court aucun risque.

---

(1) Galien, *de Aliment. facult.*

(2) Columelle, *de Re rusticâ.*

(3) Lévit., cap. 2.

(4) Hérodote, Euterp., Plutarque, *Sympos,* liv. 8; Varron, *de Re rusticâ,* liv. 3.

(5) *Voyez* de Cleyer.

(6) Boate, Strom, Debes, Steller, et autres voyageurs. Ces autorités sont respectables; mais on peut attribuer les maladies de ces peuples autant à leur saleté qu'à leur régime ichtyophagien.

CÉLINE, *regardant Saint-Charles.*

En ce cas je me résigne, au risque d'éprouver de l'amour.

SAINT-CHARLES.

Acceptez donc, belle cousine, cette laitance de carpe.

L'ABBÉ.

A sa beauté je juge qu'elle est du Rhin. Elle me rappelle celle que je mangeai à Offenbourg avec le prince de Conti; elle avait quatre pieds de long, et pesait quarante-cinq livres.

ARISTOPHILE.

On en cite de plus extraordinaires. Bloch en vit pêcher une à Bischofshause près de Francfort-sur-l'Oder; elle avait deux aunes et demie de Prusse de longueur sur une de large, et pesait soixante-dix livres: ce poisson, originaire des parties méridionales de l'Europe, a été porté en Angleterre en 1514 par Pierre Maschal, et en Danemarck en 1560 par Pierre Oxe. Quelques années après la carpe a été introduite en Suède et en Hollande : dans ce dernier pays on les garde pendant l'hiver sur un filet plein de mousse humide, et suspendu dans une cave; on les nourrit avec de la mie de pain trempée dans du lait; dans quelques autres pays pour les engraisser on les châtre.

L'ABBÉ.

J'ai remarqué que le goût des carpes pêchées dans les grands fleuves était toujours préférable à celui des carpes d'étang ou de lac, et dans toutes le morceau le

plus délicat est la langue. Dans mon abbaye j'observai que toutes les fois que je faisais servir une belle carpe un gros chanoine me demandait toujours la tête : je devinai son motif, et j'ordonnai à mon cuisinier de mettre la langue du poisson sous sa queue, que modestement je me réservais. Mon chanoine y fut pris, et me dit un jour : Les carpes sont excellentes; pourquoi faut-il qu'elles soient muettes !

MANANT-VILLE.

La carpe est un fort bon manger sans doute; mais je lui préfère l'anguille, surtout quand elle est pêchée à l'embouchure de la Seine : on la nomme *guiseau*, et on la distingue des anguilles d'étang par sa robe verte rayée de brun en-dessus et argentée en-dessous, tandis que celles prises dans les eaux limoneuses sont noires en-dessus et jaunâtres en-dessous.

L'ABBÉ.

Les belles anguilles sont fort estimées; c'est dommage qu'elles soient si rares.

ARISTOPHILE.

Rares à Paris, mais non sur les bords de la Garonne : on en a vu prendre dans cette rivière en un seul jour, et avec un seul filet, jusqu'à soixante mille.

CÉLINE.

La belle matelote ! C'est sans doute un Gascon qui vous a raconté ce prodige.

ARISTOPHILE.

C'est un célèbre naturaliste, le même qui m'a appris

que dans les étangs de Commachio près de Venise elles sont si nombreuses qu'elles en couvrent le fond.

OXIGÉNIUS.

Elles deviennent même fort grosses dans ces grandes masses d'eau. On en a pêché, difficilement il est vrai, qui avaient douze pieds de long, et qui étaient grosses comme la cuisse.

ARISTOPHILE.

Cela n'est pas très-étonnant, car elles vivent un siècle.

OXIGÉNIUS.

Comment le sait-on? puisque l'on n'a pu découvrir jusqu'ici leur sexe, et la manière dont elles se reproduisent. Tout ce qu'on sait de leurs mœurs, c'est qu'elles aiment la musique (1) et les odeurs agréables; qu'elles sont en partie amphibies, et qu'elles sortent quelquefois la nuit des étangs pour aller brouter l'herbe, surtout les petits pois nouvellement semés; qu'elles s'enfoncent quelquefois dans la vase, où elles vivent à peu près comme les marmottes dans les terriers.

L'ABBÉ.

Cela me rappelle qu'allant un jour chez un prieur de Sologne je vis dans une prairie un paysan qui de distance en distance donnait un coup de bêche. Que faites-vous là, mon ami? lui dis-je. « Monsieur, je pêche

---

(1) Elles ont cela de commun avec les aloses : les pêcheurs de la Méditerranée se font accompagner par des musiciens quand ils vont à la pêche de ce poisson.

des anguilles. Ce terrain est un étang mis à sec, où l'herbe est venue, mais où les anguilles sont restées sous le gazon. » En effet, au bout de quelques instans il en déterra une aussi fraîche que si on venait de la prendre avec un filet; je compris alors ce que c'était que *pêcher à la bêche.*

Mme DE VERNEUIL.

Dans les lacs où l'on trouve tant d'anguilles il doit y avoir peu de brochets?

ARISTOPHILE.

Pardonnez-moi, madame; ils y sont même très-beaux. Les plus gros se prennent dans les lacs d'Allemagne et de Suisse, où les anguilles prospèrent aussi.

OXIGÉNIUS.

Ils ne sont pas, je pense, aussi monstrueux que le dit Pline, qui assure en avoir vu pesant un millier.

ARISTOPHILE.

Je ne sais si Pline exagère; mais je vous citerai Willugby qui parle d'un brochet pesant quarante-trois livres; le docteur Braud qui en a pris un de sept pieds de long dans un étang près de Berlin; Bloch qui en a vu un de huit pieds : enfin je vous rappellerai qu'en 1497, à Kayserlautern dans le Palatinat, on en prit un qui avait dix-neuf pieds de long, et qui pesait trois cent cinquante livres : il fut peint, et son portrait est encore dans le château de Lautern, tandis que son squelette est conservé à Manheim comme une curiosité. L'empereur Barbe-Rousse l'avait fait mettre, en 1230,

dans l'étang où il fut pêché; on lui avait attaché un anneau de cuivre qui s'élargissait selon le besoin, et sur lequel on avait gravé cette époque : ainsi, il ne fut repris que deux cent soixante-sept ans après.

Mme DE VERNEUIL.

Il devait être passablement coriace.

L'ABBÉ.

On juge que les brochets seront bons à la taille et à la couleur : s'ils sont verts, c'est qu'ils ont vécu dans une eau limpide; s'ils sont bruns, ils ont habité les eaux vaseuses : dans l'un ou l'autre cas il ne faut pas qu'ils passent trois pieds de long pour être délicats.

ARISTOPHILE.

Le meilleur de tous est jaune-orange taché de noir ; on l'appelle le *roi des brochets*.

OXIGÉNIUS.

L'histoire de l'anneau attaché par Barbe-Rousse au brochet de Kayserlautern me rappelle une expérience curieuse de Deslande : ce naturaliste, pour vérifier si, comme on le dit, les saumons reviennent tous les ans dans le fleuve où ils sont nés, en prit douze, leur attacha des anneaux de cuivre à la queue, et leur rendit la liberté; cinq furent repris au même endroit l'année suivante, trois l'année d'après, et le reste à la troisième année.

ARISTOPHILE.

Ce poisson voyageur, qui se plaît également dans

l'eau douce ou salée, entre dans les fleuves par troupe rangée, en ordre de bataille, et formant un triangle comme les oies sauvages quand elles volent : le plus gros saumon ouvre la marche, (c'est ordinairement une femelle) les plus petits sont à la queue. Quand ils rencontrent une cascade ils sautent par-dessus si elle n'a pas plus de cinq à six pieds de haut; (1) ils se reposent et dorment sur des pierres quand ils en trouvent au fond de l'eau; si rien ne les trouble ils nagent avec bruit sur la surface de l'eau; mais ils sont très-craintifs : le bruit des cloches, des moulins les inquiète; l'ébranlement du tonnerre ou du canon suffit quelquefois pour les tuer.

OXIGÉNIUS.

Ce sont les mœurs des saumons et des esturgeons qui donnèrent à Franklin l'idée d'acclimater dans l'eau douce les poissons de mer : il réussit en Amérique à peupler de harengs une petite rivière; et le savant Noël a publié un mémoire très-intéressant pour provoquer des essais dans ce genre, persuadé qu'ils réussiraient en France.

ARISTOPHILE.

Gardons-nous bien de donner l'hospitalité dans nos fleuves à d'aussi gros poissons que messieurs les *acipensères;* que ferions-nous des esturgeons si, dévorant tous les autres poissons, ils restaient seuls possesseurs des rivières? laissons-les remonter librement le Da-

(1) Les truites en font autant.

nube, le Pô, la Garonne, la Loire, le Rhin, l'Elbe et l'Oder pour y faire la chasse aux saumons; mais ne les y laissons pas prendre domicile. Pallas nous dit que dans la mer Caspienne on pêche des esturgeons de quarante pieds de long, et pesant deux mille huit cents livres : un millier seulement de pareils poissons serait fort à la gêne dans la Seine, et nous gênerait probablement beaucoup.

MANANT-VILLE.

Vous avez raison; passe pour les harengs, qui ne sont pas si gros seigneurs, et qui sont fort utiles au peuple.

OXIGÉNIUS.

Ils ont été surtout très-précieux pour les Hollandais : la pêche seule de ce poisson leur a fourni les moyens de soutenir une guerre de quarante ans contre la maison d'Autriche.

CÉLINE.

Ils sont donc bien nombreux.

ARISTOPHILE.

Pour vous donner une idée de cette abondance il suffira de vous dire que les Anglais, les Hollandais, les Français, les Suédois, les Prussiens, les Etats-Unis en détruisaient par an, avant la révolution, au moins mille millions : trois mille bâtimens pontés de différentes grandeurs et plus de cent mille matelots étaient occupés à cette pêche, sans compter les bateaux de la petite pêche, dont on ne peut apprécier le nombre.

L'ABBÉ.

Comment se fait-il que les Grecs et les Romains n'aient pas connu ce genre de richesses ? (1)

OXIGÉNIUS.

C'est qu'ils ne fréquentaient pas les mers où se trouve ce poisson, et qu'ils n'avaient pas observé l'allure des oiseaux de mer qui suivent les bancs de harengs, et les indiquent aux pêcheurs en pêchant eux-mêmes.

Mme DE VERNEUIL.

Quels étaient les poissons de mer les plus connus des anciens ?

ARISTOPHILE.

Ils sont nombreux ; mais je vous citerai principalement le turbot, la trachine ou dragon de mer, le scombre ou maquereau, le thon, l'éperlan, la murène et la sardine.

CÉLINE.

Dites-nous, je vous prie, un mot sur ces différens poissons.

ARISTOPHILE.

Bien volontiers. Le turbot, dont vous connaissez la séance fameuse au sénat de Rome, s'appelle aussi *faisan de mer* : il est fort rusé ; pour attraper sa proie il

---

(1) Ils étaient connus du temps de la République. Nicomède, roi de Bithynie, désira manger du hareng. On était trop loin de l'Océan pour lui en procurer ; son cuisinier lui en fit avec d'autres poissons.

se tient à l'embouchure des rivières, et se couvre de boue. Les Anglais pour les prendre ont des lignes de trois milles de long armées de deux mille cinq cents hameçons. Nous sommes plus expéditifs.

La *trachine* est ce qu'on nomme plus ordinairement la *vive*, poisson dangereux, parce que la nature l'a armé de deux aiguillons très-acérés qui défendent sa poitrine; on a fait sur lui beaucoup de fables. Ce prétendu dragon, quand il a perdu ses deux poignards immobiles, ressemble à un saumon, et se traite comme lui dans la cuisine.

Le maquereau, appelé *scombre* par Aristote, Ælian, Athénée, Pline, Columelle et Ovide, passe l'hiver au fond de la mer, où il vit de harengs. Il est plus petit dans la Méditerranée que dans l'Océan, où l'on en trouve qui pèsent jusqu'à cinq livres. Les Romains le salaient pour le manger l'hiver.

MANANT-VILLE.

Je suis curieux de savoir pourquoi nous l'appelons *maquereau.*

ARISTOPHILE.

Ce nom lui a été donné parce qu'on a remarqué qu'il suit les petites aloses, appelées *pucelles*, et qu'il ne les quitte que lorsqu'elles ont trouvé un mâle qui leur convienne.

MANANT-VILLE.

Ceci n'a pas besoin de commentaire; passons.

ARISTOPHILE.

Les *thons*, quoique beaucoup plus gros, sont de la

même famille que les scombres; ils ont jusqu'à huit pieds de long, et pèsent quelquefois (1) quatre cent soixante livres. Cetti (2) en a vu qui pesaient un millier. Les anciens les appelaient *cordyles* et *pélamides*. Pline dit qu'on ne les pêchait que dans l'Hellespont, la Propontide et le Pont-Euxin; mais aujourd'hui c'est dans le golfe de Lyon qu'on en prend le plus. On évalue la pêche à quarante-cinq mille thons par an sur les côtes de la Sardaigne seulement. Ces poissons sont sujets à des vers intestinaux qui les rongent, et qui les rendent quelquefois si furieux, qu'ils sautent sur les vaisseaux. La tête et le dessous du ventre sont les parties les plus recherchées des gourmets.

L'*éperlan*, très-connu sur nos tables, n'offre qu'une singularité, c'est qu'il répand quand il commence à se corrompre une forte odeur de violette.

Pour la *murène*, ou anguille de mer, vous noterez que les Romains l'avaient très-bien acclimatée dans l'eau douce. L'orateur *Hortensius*, dont nous avons la statue au Muséum, ce bon gourmand, ce grand buveur, qui laissa en mourant dix mille muids de vin dans sa cave pour consoler ses amis, aimait tant une murène qu'il nourrissait dans un vivier, qu'il versa des larmes sur sa perte. Crassus prit le deuil après la mort de la sienne. Ceci n'est que plaisant; mais comment caractériser la froide cruauté de *Vidius Pollion*, ami d'Auguste, qui, persuadé que les murènes, nourries de chair humaine, avaient une saveur plus délicate,

---

(1) *Voyez* Pennaut.

(2) Histoire naturelle de la Sardaigne.

faisait jeter des esclaves dans les piscines où il nourrissait ces poissons près le golfe *Mare Piano*....

La *sardine*, qui a donné son nom à la Sardaigne, est trop commune pour que je m'y arrête; j'observerai seulement que la pêche annuelle de ce petit poisson sur les côtes de Bretagne est évaluée deux millions, et qu'un seul coup de filet en rapporte souvent de quoi remplir quarante tonneaux.

OXIGÉNIUS.

Cela n'est pas encore aussi productif que la morue.

ARISTOPHILE.

Non sans doute, puisqu'en 1792 la France seule envoya deux cent deux navires à cette pêche, et qu'ils en rapportèrent un million deux cent douze mille morues. (1) Les Français furent les premiers qui envoyèrent des vaisseaux pêcheurs sur le grand banc de Terre-Neuve en 1536; il y a maintenant six mille navires de toutes nations qui vont sur ce banc annuellement quand la paix est faite, et l'on estime la pêche à trente-six millions de morues.

SAINT-CHARLES.

Maintenant que les Anglais ont accaparé toutes les pêches, que font-ils de cette incommensurable quantité de harengs et de morues, qu'ils nè peuvent ni vendre ni dévorer?

OXIGÉNIUS.

Ils en font du mauvais savon.

---

(1) Rapport du ministre Rolland.

MANANT-VILLE.

Ma foi, ils en feraient d'excellent, et ils l'emploieraient tout entier, qu'ils ne pourraient jamais se blanchir des taches honteuses que le machiavélisme de leurs ministres a imprimées sur la nation entière.

CHAPITRE XXIV.

LETTRE DE VERSAC.

Depuis deux mois le chevalier de Versac n'avait point paru chez M. de Manant-Ville. Saint-Charles lui écrivit de la part de son père pour savoir s'il n'était point malade ; quelques jours après il reçut la lettre suivante :

« Mon jeune ami,

« Remerciez votre père de son aimable attention ; grâce à Comus je n'ai pas perdu l'appétit, et chez moi le *père de famille* (1) fait toujours bien ses fonctions : je suis dans une terre magnifique, chez un joyeux propriétaire qui chasse, pêche, mange et boit en perfection, traitant ses commensaux comme lui-même. M. de Borneval (c'est son nom) pense, comme Rabelais, que l'*artillerie de gueule* est chose essentielle au bonheur ; aussi a-t-il un excellent cuisinier qui

(1) C'est ainsi que Macrobe appelle l'estomac. Saturnal, liv. 8.

goûte à toutes les sauces, et n'en sert que de bonnes selon le principe de Martial :

Cocus domini debet habere gulam.

« Je ne veux pas, disait il y a peu de jours M. de Borneval, avoir table de roi, mais *table de Syracusain*, (1) et je ferai graver dans ma cuisine ce précepte d'un Athénien : *La viande la plus délicate est celle qui est le moins viande, et le poisson le plus exquis celui qui est le moins poisson.* Vous voyez, mon cher Saint-Charles, qu'il est dans les bons principes; mais cela n'est pas étonnant; il a été élevé chez un de ses parens (2) qui acheta un jour trois mille carpes pour en avoir les langues, qu'il se fit servir en un seul plat.

« Je lui parle souvent de vous et de mon ami Manant-Ville; il a grande envie de lier avec vous connaissance, et pour débuter il me charge de vous envoyer notre chasse d'hier; ce sont des cailles, des ortolans, une outarde et un faisan : c'est lui qui a tout le mérite du cadeau; mais comme je veux que vous m'ayez aussi quelque obligation, je vais vous rapporter les traits curieux que M. de Borneval a cités en poursuivant et tuant ce gibier. Il abattit l'outarde dans un pré où paissaient un étalon, trois jumens et leurs poulains. Vous voyez, me dit-il, comme la plus lourde volatile (3) aime les chevaux. En Hollande on voit les

---

(1) Locution commune en Grèce, parce que les Syracusains étaient regardés comme les hommes les plus gourmets.

(2) M. Verdelet de Bourbonne.

(3) C'est sa pesanteur qui l'a fait nommer *outarde* de *avis tarda*.

outardes en troupes environner ces animaux quand ils sont libres dans les champs. Les soldats que Xénophon conduisit en Perse au secours de Cyrus en rencontrèrent beaucoup qui suivaient la cavalerie ; ils les tuèrent et s'en nourrirent.

« C'est moi qui tirai le faisan; il est mâle comme vous le verrez, et d'un beau plumage. Dans l'Inde, me dit M. de Borneval, cet oiseau fut en quelque sorte le rival de Crésus. Ce prince, revêtu de tous ses ornemens royaux, et placé sur un trône éclatant d'or et de pierreries, demanda à Solon s'il n'avait rien vu de plus magnifique. Oui, seigneur, dit ce sage; j'ai vu des faisans dorés et des paons qui m'ont paru d'autant plus beaux qu'ils devaient leurs ornemens à la nature. (1) N'en déplaise aux partisans de l'antique philosophie, cette réponse n'est ni polie ni sensée. Il me semble qu'un beau rubis, une belle émeraude doivent leur éclat à la nature, et le lapidaire ne fait que le dévoiler : c'était une sottise autant qu'une injure; car si la magnificence convient à quelqu'un, c'est au plus puissant et au plus riche des souverains.

« Nous avons mis les ortolans tout plumés dans une petite boîte de sapin remplie de farine; c'est la meilleure manière de les faire voyager : elle n'est pas nouvelle; c'est ainsi que les Romains les tiraient de Florence et de Bologne pour en faire présent aux magistrats et aux grands de l'état.

« Quant aux cailles, vous trouverez peut-être le cadeau un peu commun; mais remarquez qu'elles sont

---

(1) Plutarque, *in Solon.*

beaucoup plus grasses que celles qu'on élève dans des cages sur le quai des Augustins, qu'on appelait autrefois *la Vallée de Misère*, (1) à cause du grand nombre de volailles, agneaux et cochons qu'on y faisait journellement périr, et qui a gardé le seul nom de *Vallée.* Ces cailles d'ailleurs ont rappelé à M. de Borneval des détails fort intéressans. Vous ne connaissez pas, me dit-il, tout le mérite de ce gibier; vous ignorez, j'en suis sûr, qu'il fait revenir les morts, ou du moins les gens évanouis. Hercule, suivant un ancien historien, fut tué par Triphon; Jolaus, qui l'accompagnait, prit une caille et la lui présenta sous le nez; l'odeur de cet oiseau succulent ranima les sens du héros et lui rendit la vie. (2) Cette fiction donna lieu à un proverbe grec qui fait entendre que les grands événemens arrivent souvent par de petites causes : on peut rendre ce dicton par *servavit Herculem coturnix strenuum.* Ainsi, lorsqu'un événement très-extraordinaire arrivait par une cause légère, on disait : *Pourquoi s'en étonner? une caille a bien sauvé le brave Hercule.*

« La fable que je vous cite est fondée sur le goût qu'Alcide avait pour cet oiseau; goût si bien connu que les Phéniciens en sacrifiaient sur les autels de ce dieu.

« Je croyais, répondis-je à M. de Borneval, que la caille était consacrée à Hercule à cause de l'ardeur infatigable avec laquelle elle combat. Vous savez que

---

(1) *Traité de la Police*, par Lamare, tit. 23, cap. 5.
(2) *Senarius apud Nonium*, lib. 2, cap. 28.

les anciens en nourrissaient exprès pour les faire lutter publiquement. Auguste, étant dans Alexandrie, apprit qu'une caille avait toujours été victorieuse dans les combats qu'elle avait soutenus contre d'autres cailles; il voulut la voir : on lui dit que son intendant Eros l'avait achetée et mangée sans égard pour ses triomphes. Auguste, furieux, fit arrêter sur-le-champ et pendre son intendant. Il faut convenir qu'Horace, Virgile et les autres flatteurs de ce prince auraient eu quelque peine, malgré leur esprit, à colorer un pareil acte de tyrannie, soit dit en passant.

« Pline, en comparant les oiseaux courageux, rabaisse un peu la bravoure des cailles. On remarque, dit-il, (1) que les perdrix chantent avant le combat pour s'y animer, les cailles pendant le combat pour insulter leur ennemi, les coqs après pour célébrer leur victoire; mais on pourrait observer que les perdrix combattent pour l'amour, les cailles pour la pâture, et les coqs pour la gloire.

« Vous voyez que nous agitons souvent ici des questions gastronomiques; c'est un de nos plus doux amusemens. On tua il y a quelques jours un porc à la ferme du château, et l'on tint conseil sur la meilleure manière de le préparer et de le servir sur table. D'abord on fit l'éloge de l'animal, qui était autrefois l'emblème de la paix, et dont les Romains avaient sculpté l'image sur leurs enseignes; ensuite on cita Titius-Quintius, qui étant à Chalcis, ville d'Etolie, fut surpris du grand nombre et de la variété des viandes qui

(1) Pline, lib. 11, cap. 51.

lui furent servies dans un repas, mais dont l'étonnement augmenta beaucoup lorsque son hôte lui jura que tout ce qu'on lui avait servi n'était que de la chair de porc diversement préparée; on rappela le cuisinier de Néron, qui avec du cochon seul servait des tourterelles, des poulardes, des canards, et même du poisson; enfin on demanda quelle était la meilleure façon d'accommoder le porc frais : on se partagea entre la purée de lentilles et les choux; les partisans des farineux vantaient le plat favori d'Esaü : c'est lui, disaient-ils, qu'on sert aux nourrices quand on veut qu'elles aient de bon lait; les lentilles sont moins venteuses, et plus aisées à digérer que le chou. M. de Borneval, prenant la défense de ce crucifère, invoqua le témoignage de Pythagore, qui le regardait comme un remède universel. Caton en fait d'après lui un éloge pompeux, et le vante comme une *panacée* à qui nulle maladie ne résiste. Chrysippe, fameux médecin de Gnide, a écrit sur les vertus du chou, non pas un chapitre, mais un très-gros volume; et Galien, ainsi que Mathiole, le prônent avec emphase. Venant ensuite aux lentilles qu'il voulait déprécier : laissez, dit-il, ce légume aux fainéans; son nom exprime sa triste propriété, *lens à lente*, parce qu'il rend froid, patient et paresseux. C'était l'opinion du plus grand des orateurs. (1) Les Romains les mettaient au nombre des alimens funèbres et de mauvais augure. (2) Crassus, faisant la guerre aux Parthes, crut que son armée se-

---

(1) Cicer., *Tuscul.*, lib. 4.

(2) Virgile, l. 1 et 2, Géorg.

rait défaite et mise en déroute, par la seule raison que les munitions de blé lui ayant manqué il fut obligé de nourrir ses soldats avec des lentilles. (1) D'aussi bonnes autorités ne pouvaient manquer de prévaloir, et il fut décidé que le porc frais serait accommodé aux choux.

« Ne trouvez-vous pas, mon jeune ami, la vie que nous menons bien exemplaire, bien orthodoxe? il n'y a que chez M. de Borneval et chez votre excellent père que l'on peut honorer aussi religieusement le culte de Comus. Nous ne faisons point un repas sans nous livrer à des réflexions édifiantes. Hier soir, par exemple, nous ne pûmes manger à souper un canard sauvage, sans admirer la modération des Chinois, qui les respectent au point que l'on en voit près de Canton des compagnies de quinze ou vingt mille à la fois; ce serait, selon Joseph Gonzalès, un crime de les tuer, parce qu'ils arrachent dans les champs ensemencés toutes les mauvaises herbes sans nuire aux grains. Nous ne leur avons pas encore reconnu cette vertu-là. M. de Borneval est un moderne Archestrate, (2) et il voyagerait bien volontiers comme ce grec par tout le monde, pour éprouver tous les raffinemens possibles de la bonne chère; il est parfaitement au fait de ses auteurs gourmands, et les cite à propos. Il appelle les huîtres tantôt *les trufes de la mer*, (3) d'après le grec Matro, tantôt *les oreilles de*

---

(1) Appian., *de Bello Partico*; Plutarq, *in Vita Crassi.*

(2) Auteur célèbre d'un *traité de Gastrologie.*

(3) *Apud Nonium*, *de Re cibaria*, lib. 3, cap. 36.

Vénus, comme les Eoliens, à cause de leur vertu aphrodisiaque; il a nommé le plus beau coq de sa basse-cour *Thémistocle*, parce que ce grand capitaine, conduisant son armée contre Xercès, rencontra un certain nombre de coqs qui se battaient à outrance; il les offrit pour modèles à ses soldats : ceux-ci profitèrent de l'exemple, remportèrent une victoire complète, et à leur retour instituèrent à Athènes une fête dans laquelle on faisait combattre des coqs sur le théâtre. (1) Mon hôte est également amateur de bon poisson; il a dans son parc plusieurs viviers où il dépose ce que ses pêches lui procurent de plus beau : il a apprivoisé des carpes, des brochets, et jusqu'à des anguilles. Comme je lui témoignais ma surprise d'un pareil phénomène, est-ce que vous ignorez, me dit-il, que les poissons des piscines romaines venaient recevoir leur nourriture des mains de leur gouverneur? Au premier signal ils paraissaient sur le bord du bassin. Lisez Pline; (2) vous trouverez qu'en parlant des piscines de César il dit que chaque espèce de poisson avait son signal particulier, et qu'ils venaient par bandes séparées recevoir leur nourriture, sans aucun mélange d'une espèce avec une autre.

« Je ne finirais pas si je voulais vous rapporter tout ce qui fait le charme de nos entretiens. Cependant quelque agrément que l'on ait chez M. de Borneval je n'y resterai que jusqu'à la fin du mois, et me rendrai à Paris, où j'espère vous revoir et tenir tête à M. le pro-

(1) AElian, lib. 2 *variarum Historiarum*.

(2) Pline, lib. 10, cap. 70 et 80.

fesseur. Communiquez-lui, je vous prie, ma lettre, parce que je serai charmé d'avoir ses observations et même sa critique. Je présente mon respect à M. de Manant-Ville. Je vous embrasse, et finis par la sage formule de Molière :

SALUS, HONOS ET ARGENTUM, ATQUE BONUM APPETITUM.

Le chevalier DE VERSAC.

CHAPITRE XXV.

ON PEUT MÉDIRE DES TOURTERELLES.

MANANT-VILLE.

Vous n'aurez pas aujourd'hui, messieurs, un seul plat de viande de boucherie; oiseaux de basse-cour et gibier, voilà tout ce que j'offre à l'érudition de M. Aristophile.

Mme DE VERNEUIL.

Il y a de quoi l'exercer, même en ne disant rien de très-connu. Par exemple, je lui demanderai de quel pays viennent les poules; je l'ignore absolument.

ARISTOPHILE.

Elles sont originaires du pays des Gates, peuple situé entre le Malabar et le Coromandel.

CÉLINE.

Comment une poule est une Indienne!

ARISTOPHILE.

Oui, mademoiselle; mais elle a bien changé en voyageant : dans son pays elle n'a ni crête sur la tête ,

ni membrane charnue à la gorge; on ne sait comment ces ornemens lui sont venus en Europe; sa voix a éprouvé aussi quelque changement.

SAINT-CHARLES.

Est-il vrai qu'il y ait des poules qui dans leur jeunesse imitent le chant du coq?

ARISTOPHILE.

Cela est vrai; mais cette coquetterie leur est souvent funeste : en Lorraine les fermières mettent à mort toute poule assez ambitieuse pour faire *coricoco;* c'est à leurs yeux l'effet d'un maléfice. Elles ont à ce sujet un proverbe assez plaisant : *Poule qui chante, prêtre qui danse, femme qui parle latin n'arrivent jamais à belle fin.*

OXIGÉNIUS.

Aussi Molière a-t-il dit : Il ne faut pas que la poule chante devant le coq.

ARISTOPHILE.

On a beaucoup vanté l'estomac de l'autruche; je doute qu'il soit plus robuste que celui de la poule; il n'y a point d'oiseau qui ait les sucs digestifs plus actifs : (1) en quatre heures cet estomac réduit en poudre impalbable une boule de verre assez épaisse pour supporter un poids de quatre livres; il broie dix-sept noisettes en vingt-quatre heures. Le célèbre Spallanzani hérissa une balle de plomb avec douze grosses aiguilles d'acier, qui excédaient de trois lignes la su-

---

(1) *Voyez* Redi Magoletti, Réanmur.

perficie de la balle; la poule qui avala cette terrible préparation n'en souffrit point; en l'ouvrant on vit que les aiguilles s'étaient parfaitement arrondies, et que la balle avait plus souffert que l'estomac, puisqu'elle était rayée à sa surface, tandis que le viscère était intact. Une autre fois le même physicien substitua aux aiguilles douze lancettes, dont les lames pouvaient également couper et percer; l'animal à qui on les fit avaler n'en fut pas plus incommodé que la poule de l'expérience précédente.

Mme DE VERNEUIL.

Spallanzani a-t-il fait les mêmes essais sur d'autres oiseaux, sur les dindons par exemple?

ARISTOPHILE.

Je le crois; mais je n'ai point de détails à ce sujet. Je pense que le dindon, plus délicat et moins bien acclimaté, ne résisterait pas à cette rude épreuve.

CÉLINE.

Il n'y a donc pas long-temps que le dindon est connu en France?

ARISTOPHILE.

Le premier fut mangé en 1570 aux noces de Charles IX; mais ces élèves des Jésuites étaient connus en Angleterre sous Henri VIII, qui en fit venir en 1525. Ils sont indigènes dans le pays des Illinois; on les trouve jusqu'à l'isthme de Panama. Les dindons sauvages sont beaucoup plus gros que les nôtres. Bartram, voyageur américain, en a vu dont la tête était à plus de trois pieds de terre; ils pèsent trente, quarante, et jusqu'à soixante livres.

MANANT-VILLE.

La belle daube que cela doit faire!

ARISTOPHILE.

Et bonne, car leur chair a le fumet du faisan.

Mme DE VERNEUIL.

Ce n'est pas ce qui me les ferait rechercher; je ne fais aucun cas du faisan, si ce n'est de celui de la Chine, à cause de son beau plumage.

ARISTOPHILE.

Vous différez en cela des anciens; ils vantaient fort l'oiseau du Phase, que les Argonautes avaient rapporté de la Colchide avec la toison d'or. Il est vrai que ceux que l'on trouve dans ce pays (aujourd'hui la Mingrelie) sont plus délicats que ceux d'Europe.

Mme DE VERNEUIL.

N'importe; je leur préfère un bon canard.

ARISTOPHILE.

Sauvage sans doute?

Mme DE VERNEUIL.

Ma foi comme vous le voudrez.

ARISTOPHILE.

C'est que le canard sauvage, quoique de la même espèce que le canard privé, a une saveur différente. La nature nous présente quarante-deux variétés de canards, parmi lesquelles il y en a de fort singuliers; le *canard musqué*, par exemple, dont la chair est

très-délicate; mais il faut avoir soin de lui couper le croupion avant de le faire cuire; sans cette précaution il prend une odeur de musc si forte, qu'il est presque impossible de le manger.

SAINT-CHARLES.

Comment distingue-t-on, je vous prie, un jeune canard d'un vieux?

ARISTOPHILE.

Rien n'est plus facile; les pattes des vieux canards sont plus lisses et d'un rouge plus vif: si on arrache une penne de l'aile, et que le bout de cette plume soit mou et sanguinolent, on est sûr que le canard est jeune.

Mme DE VERNEUIL.

Les œufs de canne n'ont-ils pas une propriété particulière?

ARISTOPHILE.

Ils sont préférables pour la pâtisserie, et il est reconnu qu'ils lui donnent un meilleur goût, une plus belle couleur, en exigeant moins de beurre; aussi sont-ils fort recherchés dans quelques campagnes.

MANANT-VILLE.

Ma sœur a raison; c'est un très-bon manger qu'un canard bien assaisonné aux navets.

ARISTOPHILE.

Surtout quand ces navets sont de Freneuse, de Berlin, de Langres, de Saulieu, de la Roche-Guyon, de Chétouble ou de Pardaillon.

MANANT-VILLE.

Sans doute, monsieur, l'on ne prendra pas pour entourer un canard ces gros navets du Limousin et de l'Auvergne, dont la racine pèse quelquefois jusqu'à quarante livres, et ne sont bons qu'à nourrir les bestiaux pendant l'hiver.

M[me] DE VERNEUIL.

Il vaudrait mieux y mettre des pommes de terre, n'est-ce pas ?

MANANT-VILLE.

Oui, ma sœur; car je les aime beaucoup; et je ne vois jamais à ma campagne la gravure de sir Walter Raleig, qui découvrit la Virginie, et en prit possession au nom d'Elisabeth, sans dire : C'est ce brave homme qui nous a apporté d'Amérique les pommes de terre.

ARISTOPHILE.

Vous me rappelez qu'Elisabeth en avait sur sa table autour d'une oie rôtie un jour de Noël, lorsqu'elle reçut la nouvelle de la destruction de la fameuse *armada* de Philippe II, roi d'Espagne, qui devait envahir l'Angleterre et détrôner cette reine : aussi depuis ce temps il est d'étiquette à Londres de manger une oie le jour de Noël.

SAINT-CHARLES.

Voilà comme les grands événemens politiques se lient à la gastronomie; et l'oie d'Elisabeth n'est pas moins honorée que les oies du Capitole.

ARISTOPHILE.

Cela est très-différent; la volaille d'Elisabeth n'a nul rapport à la victoire qu'on remporta pour cette reine : sans cela on aurait dû ne pas manger cet oiseau, et le déclarer sacré comme les alouettes l'étaient à Lemnos, parce qu'elles délivraient l'île de sauterelles.

OXIGÉNIUS.

Dieu merci nous n'avons pas cette superstition, qui nous ferait sans doute épargner aussi les bécasses, parce qu'elles nous donnent l'exemple de l'amour maternel, et qu'elles portent, lorsqu'elles sont poursuivies, le plus faible de leurs petits sous leur gorge ou sur leur dos.

CÉLINE.

J'ignorais ce fait; mais s'il est vrai, je demande grâce pour les bécasses; je désire qu'on les traite comme les tourterelles, qu'on ne tue pas à cause de leur fidélité exemplaire.

ARISTOPHILE.

Je suis fâché, mademoiselle, de détruire une erreur qui est généralement adoptée; mais les tourterelles ne sont pas dignes de votre protection : mettez-en beaucoup en même cage, et vous verrez qu'elles sont infidèles; renfermez deux mâles ensemble, et ils se feront les mêmes caresses que s'ils étaient de sexe différent.

CÉLINE.

Ah, monsieur! que me dites-vous là!

ARISTOPHILE.

La vérité. (1) Les tourterelles ne sont pas plus attachées que les cailles. Le mâle, parmi les cailles, n'aime sa femelle qu'au moment de la féconder; a-t-elle couronné son ardeur, il la chasse à coups de bec; et si ses désirs renaissent il prend la première femelle venue : (2) les mères quittent leurs petits le plutôt qu'elles peuvent. En vérité, les oiseaux de Vénus ne valent guère mieux.

SAINT-CHARLES *à Céline.*

Allons, il faut renoncer aux tourterelles, mon aimable cousine, et ne chercher la constance que dans nos cœurs.

MANANT-VILLE.

Pour les tourterelles je vous les abandonne, pourvu que mon cuisinier ne renonce pas aux pigeons de volière.

ARISTOPHILE.

Je suis de votre avis, et je souhaite qu'on multiplie cette excellente espèce, dont la chair, selon le maréchal de Demouchy, a une propriété consolante. Toutes les fois que ce seigneur avait perdu un parent ou un ami il disait à son cuisinier : Vous me donnerez pour mon dîner deux pigeons rôtis; j'ai remarqué, ajoutait-il, qu'après les avoir mangés je me lève de table beaucoup moins chagrin.

---

(1) *Voyez* le Dict. d'Hist. naturelle de Déterville.

(2) Les mâles sont les oiseaux les plus querelleurs; on peut les dresser au combat comme les coqs.

OXIGÉNIUS.

La destruction des colombiers a privé la France d'un comestible évalué par la société d'Agriculture à quatre millions deux cent mille livres pesant de viande par an.

Mme DE VERNEUIL.

Cela me paraît énorme.

OXIGÉNIUS.

Madame, il y avait quarante-deux mille colombiers, et le pigeon est peut-être l'oiseau le plus fécond.

MANANT-VILLE.

Si la suppression des colombiers a produit cet effet, je ne m'étonne pas que la suppression des lièvres nous ait fait payer les chapeaux si chers.

ARISTOPHILE.

L'agriculture y a peut-être gagné; mais, en dernier résultat, la France achète par an un million de peaux de lièvre à l'Autriche, et quatre cent mille à la Bohême.

OXIGÉNIUS.

Comme je ne suis ni Juif, ni Turc, ni Breton, je me plains souvent que les lièvres deviennent rares.

Mme DE VERNEUIL.

Et pourquoi, s'il vous plaît, un Turc, un Breton, un Juif ne s'en plaindraient-ils pas?

OXIGÉNIUS.

C'est que cet animal, emblème de la peur chez les

Grecs, a été interdit aux Hébreux par Moïse, qui le met au rang des *ruminans ;* c'est que Mahomet, qui n'était pas meilleur naturaliste, l'a défendu à ses disciples.

MANANT-VILLE.

Et les Bretons?

OXIGÉNIUS.

Oh! je m'en rapporte à César, qui, dans ses Commentaires, dit que goûter d'un lièvre était un crime en Bretagne. Au surplus, je félicite ceux qui en mangent dans le Milanais, parce qu'ils y sont meilleurs que partout ailleurs.

MANANT-VILLE.

Ne pouvant vous en offrir de Milan, j'ai préféré vous faire servir des ortolans.

Mme DE VERNEUIL.

Et où sont-ils?

MANANT-VILLE.

Dans ces œufs, à la mode de *Trimalcion.*

CÉLINE.

Comment, mon oncle, ces œufs sont des ortolans!

MANANT-VILLE.

Oui, ma chère Céline; c'est ainsi que les faisaient cuire les Romains, et ils avaient raison : la coquille de l'œuf conserve la précieuse graisse du petit chanoine emplumé, qu'on a eu soin d'élever dans une chambre faiblement éclairée. Quand Apicius ou Lucullus mangeait des becfigues leur cuisinier les servait dans des

œufs de paon. Voilà ce que j'ai lu hier, et je me suis empressé d'en faire l'épreuve.

SAINT-CHARLES.

Nous n'avons encore rien dit du dessert; en voici un assez varié pour exercer M. Aristophile. Je lui demanderai donc pourquoi ces prunes s'appellent *reines Claude*, et celles-ci *prunes de Monsieur.*

ARISTOPHILE.

Les prunes furent apportées en France de Syrie et de Damas par les Croisés. Celles de reine Claude doivent leur nom à la première femme de François Ier, fille de Louis XII; celles de Mirabelle ont été apportées en Provence, puis en Lorraine par le bon roi Réné; quant à celles de Monsieur on les nomme ainsi parce que Monsieur, frère de Louis XIV, les aimait beaucoup.

OXIGÉNIUS.

Je donne la préférence à la reine Claude, parce qu'elle est la plus parfumée, et que nous lui devons les abricots-pèches.

CÉLINE.

Comment cela?

OXIGÉNIUS.

C'est en greffant un abricotier sur un prunier de reine Claude qu'on a formé cette variété.

Mme DE VERNEUIL.

Nous avons en France d'excellens fruits, mais je les donnerais tous pour une orange maltaise comme celle que je mange en ce moment; c'est bien dommage qu'il faille l'aller chercher si loin.

ARISTOPHILE.

Les pommes des Hespérides méritent bien qu'on voyage pour elles. On a vainement tenté de les acclimater dans le centre de la France : le premier qui fit cet essai fut le connétable de Bourbon ; il était le seul qui cultivât un bel oranger ; mais lors de sa révolte le roi confisqua l'arbre précieux, qui depuis a été conservé à Fontainebleau.

Mme DE VERNEUIL.

Je remarque que ce furent presque toujours des rois ou des grands seigneurs qui nous ont apporté les fruits ou les animaux délicats.

MANANT-VILLE.

Les princes sont en général très-bons gastronomes ; et, conquête pour conquête, celle qui nourrit les hommes est préférable à celle qui les détruit.

ARISTOPHILE.

Aussi je ne manque jamais de dire que nous devons les poires à Pyrrhus, les cerises à Mithridate, et le fromage de Parmésan à Charles VIII, qui en envoya de Plaisance deux en présent à la reine et au duc de Bourbon.

OXIGÉNIUS.

Sans que les rois aient le mérite de conquérir les bonnes choses, la flatterie leur donne les prémices des découvertes : ainsi la femme de Louis XIV fut la première qui mangea en France du chocolat, quoique les Espagnols eussent découvert le cacao dès 1520. Ce même Louis XIV prit du café en 1644, avant que le

peuple eût entendu parler des vertus de la fève arabique. C'est pour Côme de Médicis, duc de Florence, que le médecin Sigogne inventa *l'huile de Vénus.* Le seul ratafia vanté alors était le *rossoli populo,* dont Henri III et Henri IV faisaient grand cas, et dont on a perdu la recette.

MANANT-VILLE.

Je veux faire poser dans ma salle à manger un tableau où seront inscrits honorablement les noms des rois, des empereurs, des princes qui ont favorisé les progrès de la cuisine, et augmenté le domaine de la gastronomie; Vitellius, Héliogabale, et tant d'autres.

OXIGÉNIUS.

Vous n'oublierez pas Richard-Cœur-de-Lion.

MANANT-VILLE.

Pourquoi?

OXIGÉNIUS.

C'est le défenseur du bon vin, le protecteur de la vigne. En 1175, n'étant encore que duc de Guyenne, il fit assembler les notables, et fit rendre cet édit mémorable : *Quiconque prendra une grappe de raisin dans la vigne d'autrui payera* CINQ SOUS, *ou perdra une oreille.*

Mme DE VERNEUIL.

Je suis charmé d'apprendre que dans le douzième siècle l'oreille d'un Gascon ne valut que cinq sous.

OXIGÉNIUS.

Mais, madame, cinq sous étaient alors une somme très-forte pour un habitant de la Garonne.

CHAPITRE XXVI.

GASTROLOGIE.

Le chevalier de Versac, toujours attentif à recueillir ce qui pouvait augmenter l'instruction de Manant-Ville et de son fils, lui envoie un matin son libraire avec une voiture chargée de livres de tous formats pour composer sa bibliothèque gourmande. Un homme comme vous, lui avait-il dit, ne peut se dispenser de posséder les auteurs qu'il est dans le cas de citer ou de consulter. Manant-Ville, enchanté, fait déposer sur différentes tables les précieux ouvrages qu'on lui apporte, ordonne qu'on serve un ample déjeûner au libraire, et lui demande de lui faire connaître toutes les richesses qu'il a sous les yeux.

J'ai cherché, répond le bibliographe, à réunir non-seulement les auteurs qui ont traité de la gastronomie *ex professo*, mais ceux encore qui dans des ouvrages variés ont consacré quelques belles pages à la science de gueule : ainsi je vous offre *Caton*, *Varron*, *Columelle*, parce que dans leur Traité *de Re rustica* ils parlent souvent de la table. Marcus-Varron était l'ami

de Cicéron, le lieutenant de Pompée; et, quoique proscrit et fugitif pendant le règne de César, il composa cinq cents volumes, et parla souvent de cuisine: il vous apprendra comment on doit choisir ses convives. *Invitez*, dit son vieux traducteur, *gens bien faits et spirituels; qu'ils ne soient ni muets ni bavards; qu'ils aient netteté et délicatesse aux vivres.*

Columelle, vivant sous Claude, a conservé dans son style la latinité du siècle d'Auguste. Quant à Caton, quoique sévère censeur, il a prouvé dans son *Traité d'Agriculture* qu'il avait le goût des bonnes choses, et l'on n'est pas fâché de pouvoir mettre ce sage dans la bibliothèque d'un gourmand.

A côté de ces grands écrivains nous placerons *Aloysius*, *Trissinus*, *Collius*, *Rhodiginus*, *Laugius*, *Christophorus a Vega*, auteurs assez obscurs du moyen âge, dans lesquels on trouve cependant quelques observations curieuses sur l'art de bien vivre. Nous y ajouterons, si vous le permettez, 1°. le *Régime de Pythagore*, par le docteur Cocchi; 2°. le *Traité de l'Abstinence des Viandes*, par Porphire, cet illustre élève de *Longin* : il épousa la veuve d'un de ses amis pour être plus à portée, disait-il, de faire du bien à cette femme et à ses enfans; 3°. les *Lettres du rhéteur Alcyphron sur les Parasites et les Courtisanes*; 4°. le *Traité de Plutarque sur le Banquet des sept Sages*; 5°. la *Dissertation de Muret sur les Festins des Grecs et des Romains*; 6°. *Ciaconius de Triclinio*, livre très-savant pour un Espagnol; 7°. *Mensa philosophica*, publiée à Rouen en 1508, et insérée depuis à la suite de l'*Ecole de Salerne.*

Tous ces ouvrages, reliés de la même manière,

forment une suite très-curieuse. Maintenant voici *Fuschius* ou *Fuchs*, l'Eginette d'Allemagne, médecin à Munich, et botaniste éclairé, à qui Charles-Quint donna des lettres de noblesse pour les bons conseils d'hygiène qu'il en reçut. Nous le mettrons près de *Cardan*, dont le fils se fit couper la tête pour avoir empoisonné sa femme, et nous a laissé un traité curieux sur la *Nécessité de s'abstenir des Boissons de mauvais goût.* Il était médecin, et vous remarquerez que les médecins se sont de tout temps occupés de la nourriture bonne, saine et savoureuse; aussi trouverez-vous dans cette collection le *Traité d'Hippocrate sur la manière de vivre*; les *OEuvres de Lemery*; les *Préceptes fameux de l'Ecole de Salerne*; le *Traité d'Hecquet sur les Alimens*; un *Essai sur la manière de conserver la Santé*, par Cheyne, médecin anglais; la Dissertation de Paul Eginette *de Facultatibus alimentorum*; celle de *Simeon Sethi* sur le même sujet; les Avis de *Platine* de Crémone sur le régime le plus convenable pour se bien porter (*de tuenda Valetudine*); un Traité peu commun d'un juif nommé Isaac (*de Victus salubris ratione*); les Œuvres de *Cullen*; un livre très-rare, dont l'auteur est inconnu, et qui a pour titre : *Medicus ad palatum*; et le Traité de *Cornaro* sur la Sobriété.

Revenant aux anciens, je ne vous offre pas un *Epicure* complet, parce que je n'en ai pas trouvé, mais un très-bon recueil sur sa vie et ses écrits, par *Gassendi*; vous verrez comment il apprit au philosophe Chrysippe à ne s'enivrer que des jambes, en conservant toujours sa tête; bonne recette, difficile à suivre.

Deux ouvrages que vous ne pouvez pas séparer sont le *Banquet de Platon* et les *Déinposophistes d'Athénée* ; (1) je les ai fait relier ensemble. Vous aurez aussi sous le même format les deux *Apicius*, (2) c'est-à-dire le Traité de *Cœlius Apicius, de Re culinaria*, le livre de *Gabius Apicius, de Opsoniis et Condimentis* ; j'ai préféré l'édition d'Amsterdam de 1709. Je vous ai facilité l'intelligence de ces auteurs en y joignant la géographie de *Strabon*, qui donne de temps en temps quelques détails sur les usages gastronomiques des différens peuples, et l'*Histoire naturelle de Pline*, où l'on trouve toutes les sources de la bonne chère. Pour confirmer ou contrôler ce que ces anciens nous disent, vous aurez *Stuckius*, *Antiquitatum convivialium*. Cet historien allemand, ou plutôt suisse, rapporte la manière avec laquelle les Hébreux, les Chaldéens, les Grecs, les Romains et plusieurs autres nations faisaient leurs repas, et les cérémonies qu'ils observaient les jours de fêtes dans leurs sacrifices. Vous aurez aussi *Pomponius Lœtus* dans son ouvrage sur la *Signification des mots techniques* ; Isidore sur les *Origines* ; Bullingerus, *de Conviviis*, et le *Diæleticon* du savant et modeste *Nonius*. Pour vous délasser de la sécheresse de ces antiquaires je vous ai choisi une belle édition des *Saturnales de Macrobe*, une moins soignée du *Répertoire de Turnèbe*, dans

---

(1) Athénée a été traduit par l'abbé de Marolles. Edition *in*-4°. Paris, 1680.

(2) Il y en eut trois du même nom; mais on n'a point les ouvrages du premier.

lequel cet auteur érudit a réuni tout ce qu'il a trouvé de curieux dans ses lectures : or, comme il était Epicurien il n'a point oublié les plaisirs de la table; enfin le Traité *de Re cibaria*, que fit en 1529 le cardinal Laurent Campegge, qui, chargé par le pape de raccommoder Henri VIII avec Catherine d'Arragon, ne put y parvenir, et pour ne pas perdre son voyage fit une étude comparée des cuisines anglaise, française et italienne. Que le saint homme soit béni!

Comme j'ai pensé que vous n'étiez pas polyglote, je vous ai apporté peu d'auteurs étrangers; cependant je n'ai pu résister au désir de comprendre dans votre collection ce petit ouvrage espagnol très-estimé et très-ancien; il est intitulé : *Libro de Cozina Compuesto, por D. Ruberto de Nola*; il vous mettra au fait des connaissances culinaires des Castillans.

Vous trouverez aussi des détails dignes d'être traduits dans le *Dispensari*, poëme anglais en six chants, dans l'*Hudibras* de Butler, et dans les *Mélanges littéraires* de Ramsay.

Vous serez peut-être étonné de trouver au milieu de tous ces écrivains gastronomes le bon Michel Montaigne; c'est que l'auteur des *Essais* peut être placé partout, et qu'il connait parfaitement l'histoire de la gourmandise.

Il nous apprend que les anciens faisaient collation entre les repas; qu'en hiver on leur servait leurs viandes sur des foyers portatifs, et qu'ils avaient des cuisines ambulantes qui les suivaient dans leurs voyages d'agrément; qu'en été ils faisaient couler dans leurs salles basses de l'eau fraîche et claire dans des canaux, où il y avait force poisson en vie que les con-

vives choisissaient à la main pour les faire apprêter de la manière qui leur convenait. (1)

Vous y trouverez « que les rois de Perse appelaient « leurs femmes à la compagnie de leurs festins; mais « quand le vin venait à les échauffer en bon escient, « et qu'il fallait lâcher tout-à-fait la bride à la vo- « lupté, ils les renvoyaient en leur privé pour ne les « faire participantes de leurs appétits immodérés, et « faisaient venir en leurs lieux des femmes auxquelles « ils n'eussent point cette obligation de respect. » (2) Aussi notre philosophe dit-il (3) qu'à la familiarité de la table on peut associer le plaisant, non le prudent. Ami de la liberté décente, il blâme tout ce qui est étiquette, cérémonie, symétrie puérile. Il cite à ce sujet le grand festin que donna en France Henri, duc de Normandie, fils de Henri II, roi d'Angleterre. L'assemblée de la noblesse fut si grande, dit Montaigne, qu'il la divisa en plusieurs bandes par ressemblance de nom : dans la première troupe, qui fut des Guillaume, il se trouva cent dix chevaliers à table portant le même nom.

J'ai réuni sous le même format trois petits ouvrages rares que voici : l'*Apologie du Banquet sanctifié de la veille des Rois*, par Barthélemi; le *Banquet dissolu des Cimmériens*; l'*Almanach du Comestible*, contenant l'histoire générale des festins; je vous en recommande la lecture comme très-instructive.

J'ai fait un recueil très-curieux des traits cités par

---

(1) Montaigne, l. 1, ch. 49.
(2) *Idem*, l. 1, ch. 29.
(3) *Idem*, l. 1, ch. 27.

l'auteur des *Essais*, par Rabelais, Sainte-Foix, le commissaire Lamarre dans son *Histoire de Paris* ; le marquis de Paulmy dans les *Mélanges d'une grande Bibliothèque* ; et le volume historique des *Mœurs et Usages* de *l'Encyclopédie méthodique*. Cela compose 4 volumes manuscrits que voici :

Parmi les ouvrages modernes j'ai choisi les *Dons de Comus*, 3 volumes; *la Chimie du Goût*, 1 volume; *l'Art du Confiseur, du Distillateur et du Limonadier*, par Dubuisson; l'*Eloge de l'Ivresse*, *in*-12; *le Cuisinier Impérial*; *la Cuisinière Bourgeoise*; le *Manuel des Amphitryons*, et tous les *Almanachs des Gourmands*, composés par l'archestrate français (l'illustre Grimod de la Reynière.)

Je n'ai point oublié les poëtes, les orateurs et les littérateurs qui ont consacré leur plume à Comus. Vous voyez le poëme des *Quatre Repas*, par Desperoux; celui de *la Gastronomie*, par Berchoux; *le Caveau ancien et moderne* ; le *Journal des Epicuriens* ; l'*Epître aux Gourmands*, par François de Neufchâteau; *l'Ecole de Salerne*, en vers burlesques, attribuée à Guy Patin; *la Cuisine en chansons* ; *le Potager*, essai didactique de Lalane; enfin *la Palinodie chimique*, poëme, par Gaut (1588).

Voici, dit Manant-Ville, un bon commencement, et je vais placer avec honneur ces soutiens de la gastronomie; mais je réserverai dans ma bibliothèque une douzaine de tablettes vides; car je ne doute point que la table n'inspire autant d'ouvrages que l'amour, la gloire, la religion et la philosophie. Les auteurs, dit-on, ne font pas toujours grande chère; mais ne savent-ils parler que de ce qu'ils possèdent? Les meilleurs pro-

jets en finances ont été faits par des gens qui n'avaient pas le sou dans leur poche, et c'est souvent dans le fond d'un grenier poudreux qu'un poëte en délire chante les *jardins d'Alcine*, ou les *lambris dorés du palais de Crésus*.

CHAPITRE XXVII.

CHIMIE CULINAIRE.

M. de Manant-Ville avait appris que le prince Soubise commandait à certaines époques à son cuisinier, homme expert, une omelette délicieuse que l'on servait sur la table de Louis XV : cette omelette, appelée *la royale,* coûtait au prince 50 écus ; elle était composée de crêtes de coq, testicules de chapon, champignons hachés, filets de cailles ou d'ortolans, etc. La réputation de ce mets recherché tenta Manant-Ville ; il voulut en goûter, en mangea beaucoup, et se donna une indigestion qui pensa lui être aussi funeste que le fut à l'inimitable Carlin (1) celle qui nous priva de ses talens. On se réunit cependant chez lui au jour accoutumé ; mais comme il ne pouvait se mettre à table on convint qu'on n'ouvrirait la discussion gastronomique qu'après le diner, près du lit du malade, et sur le sujet qu'il indiquerait lui-même.

(1) Bertinazzi, dit Carlin, célèbre arlequin de la comédie Italienne, mourut des suites d'une indigestion que lui donna une omelette au rognon.

On alla donc prendre le café dans la chambre de Manant-Ville, qui, serrant la main d'Oxigénius, lui dit affectueusement : Je ne serais pas là, mon cher docteur, si j'avais étudié plutôt avec vous les effets chimiques d'un trop long dîner; mais, corrigé par l'expérience, je désire enfin connaître la nature de nos alimens habituels, et je vous prie de nous donner à cet égard une notion élémentaire des rapports de la gastronomie avec la science sublime d'Hermès-Lavoisier.

OXIGÉNIUS.

Il nous faudrait plusieurs mois de conférences si nous voulions expliquer tous les phénomènes chimiques qui se passent dans une cuisine; mais ce n'est pas là sans doute ce que vous désirez, et je tâcherai de vous donner quelques principes, sans vous mettre dans la nécessité d'étudier la nomenclature des nouveaux chimistes.

M[lle] DE VERNEUIL.

Ne vous gênez pas à cet égard; nous avons fait quelques cours à l'Athénée, et nous savons distinguer un *acide* d'un *alcali*.

OXIGÉNIUS.

Je commence donc. Quoique l'air ne soit pas considéré comme un aliment, il a cependant une grande influence sur la digestion; il faut qu'il soit pur dans la salle où l'on prend ses repas, et la grandeur de cette pièce doit être proportionnée au nombre des convives que l'on reçoit; il faut que l'air y circule librement à une température égale et modérée dans toutes les saisons.

La pureté de l'eau est encore indispensable pour que les alimens les plus sains puissent être digérés facilement : les caractères d'une bonne eau sont d'être légère, sapide, de dissoudre facilement le savon et de bien cuire les légumes; si elle n'a point ces qualités, il faut l'éloigner de la cuisine et de la table, ou la purifier quand on ne peut s'en procurer d'autre.

MANANT-VILLE.

Nous avons les filtres de Smith et Cuchet. (1)

OXIGÉNIUS.

On ne les a point partout, mais on peut les imiter en faisant passer l'eau au travers d'une couche d'éponges neuves et d'un lit épais de charbon en poudre.

Mme DE VERNEUIL.

Ce procédé n'est pas le plus commode : je me suis très-bien trouvée à la campagne de l'eau de puits bouillie sur un petit nouet de cendres, et ensuite agitée à l'air.

OXIGÉNIUS.

Ce moyen est très-bon : dans cette opération le sel de la cendre enlève à l'eau et précipite la terre qu'elle tient en dissolution; car les eaux ne doivent leur dureté qu'à cela. L'eau de la Seine est très-bonne; cependant elle n'est pas entièrement pure; elle purge les étrangers qui en boivent pour la première fois; et l'analise a prouvé, dit-on, que l'eau puisée

(1) Ces fontaines épuratoires donnent à l'eau la plus sale et la plus infecte une limpidité parfaite, sans odeur, sans saveur désagréable.

du côté du Louvre contient du plâtre, et celle prise sur la rive du faubourg Saint-Germain contient de la craie.

MANANT-VILLE.

Je crois difficilement à ce résultat.

OXIGÉNIUS.

La quantité de terre est, il est vrai, à peine sensible, et nous mangeons tous les jours bien plus de chaux dans le pain sans nous en apercevoir.

CÉLINE.

Dans le pain!

OXIGÉNIUS.

Oui, mademoiselle : mais que cela ne vous effraie pas; il y en a plus encore dans le chocolat, et il n'est pas moins sain pour cela.

Le pain le plus nourrissant, le plus agréable, et en même temps le plus salubre, est sans contredit le pain de froment, parce qu'il contient plus de substance assimilatrice; celui d'orge ou de seigle ne peut le suppléer. Il existe dans la farine du bled une matière qu'on appelle *gluten*, qui, seule, ne nourrirait pas, mais qui, mêlée avec la fécule amylacée, fait fermenter la pâte, et la rend plus légère. Les pains azimes des Hébreux n'étaient que de lourdes galettes fort indigestes.

Mme DE VERNEUIL.

Le pain de pommes de terre doit être aussi bien lourd.

OXIGÉNIUS.

Il est au contraire fort léger quand il est bien fait, et que la pomme de terre n'y entre que pour un tiers

MANANT-VILLE.

Passons au vin je vous prie.

OXIGÉNIUS.

Il y a pour le gourmet plus de soixante sortes de vins; il n'y en a que trois pour le chimiste; savoir, les vins mousseux, les vins faits, les vins sucrés. Le sucre existe tout formé par la nature dans les raisins mûrs de tous les pays; sa proportion fait la principale différence des vins; c'est le sucre seul qui établit la fermentation vineuse : si l'on enferme le vin avant qu'elle soit terminée, le gaz, qui était sur le point de s'échapper, reste dans la liqueur, et le vin est mousseux. Ce gaz est de l'*acide carbonique*, le même air qui fait mousser le cidre, la bière, l'hydromel et les eaux minérales de Seltz, de Chateldon. Il est dangereux à respirer en quantité, puisqu'il asphyxie les animaux; mais il est très-salubre à boire ainsi combiné. Si, au contraire, la fermentation est terminée, le sucre s'est changé dans le vin en eau-de-vie, qui tient en dissolution le tartre, le principe colorant et le principe extractif du raisin. Voilà ce qui constitue les vins faits; ils ne moussent plus, et ils sont plus ou moins généreux, suivant les proportions de leurs principes. Enfin, quand le sucre naturel au raisin est trop abondant pour fermenter en totalité, une portion reste dans la liqueur sous forme de sirop, et constitue les vins sucrés d'Espagne, de Constance, etc. La différence de saveur dépend d'un arôme particulier, propre au raisin de chaque climat.

Mme DE VERNEUIL.

Je vois pourquoi le célèbre Chaptal conseille d'ajouter du sucre au raisin qui cuve lorsque les vignes ne sont pas de première qualité : il ne reste plus aux chimistes qu'à imiter *le bouquet.*

OXIGÉNIUS.

Ils y parviendront peut-être, madame; ils font déjà très-bien sans raisin des vins muscats de Lunel, de Tokai; avec de la persévérance ils arriveront peut-être à vendre aux Anglais des vins de Bordeaux, de Vougeot et de la Romanée qui auront été fabriqués à Surène ou à Vaugirard; que sait-on?

Mme DE VERNEUIL.

Tant pis; car les Anglais, qui sont je crois fort bons chimistes, finiraient par se passer de nous, au lieu que maintenant ils soupirent après les vins de France, et sont presque réduits à faire comme dans le treizième siècle, où le vin ne se vendait à Londres que chez les apothicaires, (1) comme un cordial destiné aux gens délicats.

En ce moment le valet-de-chambre de Manant-Ville apporte à son maître un bouillon. Oxigénius le regarde, et, le donnant au malade, lui dit : Il est assez mal fait pour que vous puissiez le prendre sans inconvénient. Monsieur, répond le valet-de-chambre, je puis cependant vous certifier que le cuisiner a mis six

(1) *Essai sur les Mœurs.* VOLTAIRE, tome 17, page 367.

livres de viande dans le pot-au-feu de mon maître. Cela n'empêche pas, reprend Oxigénius, que le bouillon ne soit faible.

MANANT-VILLE.

Expliquez-nous ça, docteur.

OXIGÉNIUS.

Très-aisément. Ce n'est pas la quantité de viande qui fait seule le bon bouillon, mais la manière dont le pot-au-feu est conduit. Qu'est-ce que le bouillon? Une décoction de viande contenant de l'extractif animal qui la colore, (1) du sel, mais surtout de la gélatine. Pour que la viande cède à l'eau ces principes il faut que celle-ci la pénètre avec une température graduée, dilate les fibres musculaires, et dissolve la gélatine qui y est interposée; mais dans ces mêmes muscles il y a aussi de l'*albumine* (matière analogue au blanc d'œuf, et qui forme l'écume du pot); cette albumine se coagule, et se durcit à la température de quatre-vingts degrés. Si donc vous poussez rapidement votre pot-au-feu au point de le faire bouillir avant que la viande soit dilatée et pénétrée par l'eau, qu'arrive-t-il? L'albumine se coagule dans la viande même, et empêche la gélatine d'en sortir; vous avez un bouillon faible et un bouilli dur : mais, au contraire, si vous avez ménagé le feu de manière que la viande ait eu le temps d'être pénétrée, l'albumine s'élève en écume, la gélatine se dissout, le bouillon est savoureux, nour-

---

(1) Cet extractif, nommé par le célèbre Thenard *osmazóme*, contient aussi toute la partie savoureuse de la viande.

rissant, et le bouilli tendre. Voilà toute la théorie du pot-au-feu.

Mme DE VERNEUIL.

Elle est très-bonne à connaître.

ARISTOPHILE.

Est-elle applicable aux viandes grillées ou rôties?

OXIGÉNIUS.

Avec quelques modifications. Les viandes en général ne doivent pas être saisies par un feu vif si elles ont un certain volume, parce que l'extérieur serait rissolé et brûlé avant que l'intérieur fût cuit : d'un autre côté il ne faut pas exposer trop long-temps un rôti à une chaleur modérée, parce que cette chaleur, qui suffit pour évaporer tous les principes liquides et coaguler l'albumine, rapprocherait les fibres musculaires et les dessécherait : il faut observer encore que la saveur des viandes rôties ou grillées dépend ou du goût propre à la viande, (1) ou d'une décomposition partielle de la peau, des muscles et de la graisse. Il se forme par l'action seule du feu des substances sapides qui n'existaient pas dans la viande crue. Ces substances sont l'*acide prussique*, l'*acide zoonique*, *un peu d'huile empyreumatique*; il s'y développe aussi du *sel marin*. Tous ces corps sont stimulans, légèrement âcres; ils irritent les houppes nerveuses de notre palais, appellent le suc salivaire, et réveillent notre appétit.

(1) Les Anglais préfèrent les viandes saignantes, parce qu'elles ont plus de saveur.

MANANT-VILLE.

La saveur des viandes n'est-elle due qu'à ces deux causes?

OXIGÉNIUS.

Indépendamment des assaisonnemens, les viandes doivent encore quelquefois leur saveur à une fermentation qui approche de la putréfaction. Dans cet état les substances animales, gibier ou poisson, cédant à la décomposition naturelle, perdent insensiblement leur fermeté; elles s'amollissent, et dégagent une quantité sensible d'*ammoniaque* ou alkali volatil. Quand cette ammoniaque n'est pas très-développée, on dit qu'un gibier est faisandé, qu'il a du fumet, du montant; s'il est trop abondant on rejette ce mets dégoûtant.

Il est certain que les alimens qui contiennent de l'ammoniaque, comme la raie piquante, la moutarde, le gibier gardé, sont très-faciles à digérer; mais il ne faudrait pas en faire sa nourriture ordinaire dans les saisons douces, parce qu'ils affaiblissent, et disposent aux maladies putrides.

SAINT-CHARLES.

Vous nous avez dit que le feu décomposait la graisse; fait-il le même effet sur le beurre et l'huile?

OXIGÉNIUS.

Oui: la chaleur agit à peu près de même sur ces trois corps; elle les change en huile volatile empyreumatique, et y forme un acide très-actif qui attaque même les métaux; voilà pourquoi il est dangereux de laisser refroidir et séjourner des ragoûts dans des vases de cuivre ou même d'argent. Cet acide *sébacique* nuit

aussi à la digestion; et l'on a remarqué que les sauces blanches étaient toujours plus salubres que les sauces au roux, parce qu'elles ne contiennent pas cet acide : ainsi, pour peu que notre estomac soit lâche, laissons le beurre noir aux robustes appétits, et le *jus nigrum* aux Spartiates.

SAINT-CHARLES.

En supposant que la sauce lacédémonienne fût du beurre noir; ce qui n'est pas démontré.

MANANT-VILLE.

Savez-vous, mon cher Oxigénius, que ce que vous me dites est capable de me rendre sobre!

OXIGÉNIUS.

Le sage Epicurien l'est au milieu du plus somptueux repas : il n'est pas nécessaire pour vivre raisonnablement de se conformer à l'édit de Charles VI, qui défendit en 1420 à tous ses sujets d'avoir sur leur table plus de deux plats avec le potage : *Nemo audeat dare præter duo fercula cum potagio.* Tel est le texte de son édit.

ARISTOPHILE.

Je ne m'étonne pas que ce roi soit devenu fou.

OXIGÉNIUS.

Je crois qu'assis à une table bien servie le philosophe doit choisir avec goût et discernement les mets qui peuvent le flatter sans nuire à sa santé; il s'aidera des lumières de la chimie pour ne pas associer dans son estomac des substances qui peuvent exciter une trop grande fermentation, ou s'amalgamer d'une ma-

nière pesante et indigeste. S'il a commencé son repas par des farineux, tels que le riz, le vermicelle, il ne le terminera pas par des végétaux très-fermentescibles, comme les choux, les navets, les fèves; s'il a débuté avec des alimens très-assaisonnés, il n'y ajoutera point les truffes, les champignons, les pâtés; il ne boira pas des vins trop chauds et des liqueurs spiritueuses; l'art est de mêler à ces mets actifs des choses douces et rafraîchissantes : en général, on abuse trop en France des épices, qui ne devraient être qu'auxiliaires ou préparatoires.

M[me] DE VERNEUIL.

Il est vrai qu'on en fait une consommation énorme.

MANANT-VILLE.

Le girofle, le poivre, la muscade et la vanille sont déjà fort chers; mais il serait à souhaiter qu'ils le fussent davantage pour que nos cuisiniers en eussent moins à leur disposition.

ARISTOPHILE.

Ce n'est pas la faute des Hollandais; quand ils ont trop de ces épices, ils les brûlent comme nous brûlions nos assignats démonétisés, pour ne pas faire baisser la valeur en les mettant dans le commerce. Le 10 juin 1760 Bomare, à qui l'histoire naturelle doit tant, et qu'on laissa mourir dans le besoin, vit à Amsterdam, près de l'amirauté, un feu dont l'aliment était estimé huit millions argent de France. On devait brûler autant d'épices le lendemain. Les pieds des spectateurs baignaient dans l'huile essentielle de ces substances; mais il n'était permis à personne d'en ra-

masser, et encore moins de prendre des épices qui formaient le bûcher. Quelques années avant, et dans le même lieu, un indigent, qui pendant un semblable feu ramassa quelques muscades roulées à une certaine distance du foyer, fut pendu sur-le-champ.

CÉLINE.

C'est l'être à bon marché.

ARISTOPHILE.

Dans ce pays la loi est tout; et la loi la plus sévère, dès qu'elle est connue et qu'elle n'a point d'effet rétroactif, est toujours juste.

Mme DE VERNEUIL.

M. Oxigénius, dans quelle classe gastronomique rangez-vous le thé et le café? Sont-ce des alimens ou des épices?

OXIGÉNIUS.

Ce sont, madame, d'agréables poisons.

MANANT-VILLE.

Vous êtes bien sévère.

OXIGÉNIUS.

Vous le serez tout à l'heure autant que moi : le thé et le café contiennent assez abondamment un principe astringent, qu'on nomme *acide gallique*, et dont la propriété est de resserrer les fibres de l'estomac. Le thé vert est au Japon une plante aussi vénéneuse que les mauvais champignons; on parvient par la fermentation et la torréfaction à lui enlever une partie de son âcreté; mais il agit encore très-puissamment sur

les nerfs, et presque toutes les personnes qui en font un usage habituel sont sujettes à des vapeurs et à des tremblemens ; les dames à des inconvéniens plus graves.

CÉLINE.

Vous nous effrayez.

OXIGÉNIUS, *riant.*

Le café n'est pas moins alarmant, mais pour les hommes seulement ; il abrège pour eux l'âge des amours. Voici à cet égard ce que raconte un voyageur qui a fort bien écrit l'histoire du café : « La femme d'un prince persan voyait dans la cour de son palais cinq ou six palefreniers occupés à terrasser un très-beau cheval arabe, auquel ils voulaient ôter la possibilité de reproduire son espèce : elle demande ce qu'on voulait faire à ce pauvre animal ; on eut beaucoup de peine à le lui expliquer décemment. Quand elle fut au fait : Quoi ! c'est cela ! dit-elle ; hé bien, au lieu de le tourmenter ainsi, *faites-lui prendre du café.* En effet, les médecins du pays prétendaient que le prince son époux ne devait l'impuissance à laquelle il était réduit qu'à l'usage immodéré de cette liqueur. C'est une opinion également accréditée dans l'Orient. »

Saint-Charles, qui connaissait le trait, faisait des complimens à sa belle cousine pour l'empêcher d'entendre cette anecdote un peu graveleuse ; madame de Verneuil, inquiète, toussait en se couvrant de son éventail ; et Manant-Ville, riant d'un gros rire, dit au conteur : Entre nous, docteur, les citations pareilles.

CHAPITRE XXVIII.

SACHONS UN PEU DE GÉOGRAPHIE.

Le capitaine avait plusieurs fois vanté devant Manant-Ville les agrémens de son logement; il y avait réuni tous les objets curieux trouvés dans ses voyages; c'était, disait-il, un petit *Muséum* : en effet, on y voyait les habillemens et les armures de plusieurs peuples sauvages, le squelette d'un Patagon et celui d'un Lapon, le tablier naturel d'une Hotentote, le crâne d'un Caraïbe servant de coupe à son fils, des boules frémissantes de Chine destinées à multiplier les sensations érotiques, (1) des colliers, des bracelets, des calumets, des casse-têtes, un tamtam, la ceinture mystérieure d'une prêtresse Madécasse, et celle, plus mystérieuse encore, qu'un mari Florentin faisait porter

(1) Les Chinois sont très-voluptueux. Les boules dont il est ici question sont des petites sphères d'airain creuses, et dans lequelles roule un petit globe parfaitement rond : le moindre mouvement fait vibrer ce globule; et lorsqu'on applique la boule sur une partie délicate du corps, on éprouve un léger chatouillement, qui plait à quelques personnes.

à sa jeune moitié, dont l'honneur était ainsi sous sa clef. Dans une autre partie de l'appartement étaient des oiseaux rares soigneusement empaillés, des coquillages de l'Inde, des minéraux du Pérou, des pierreries du Brésil, des poissons et des quadrupèdes; c'était tout à la fois un cabinet d'histoire naturelle et de curiosités.

Quand Manant-Ville, à peine convalescent, arriva chez le capitaine, on hésita à le laisser entrer, parce que Durfort, enfermé dans un petit atelier particulier où il dessinait, avait fait défendre sa porte; mais son ami insiste et on l'introduit. Vous me surprenez, dit le capitaine, dans un travail entrepris pour vous; je voulais vous en faire un mystère jusqu'à ce qu'il fût terminé; mais puisque vous voilà je vais vous consulter.

Vous avez une bibliothèque gastronomique assez bien meublée, dans laquelle vous trouverez avec un peu de recherche l'origine de tous les mets qui peuvent paraitre sur votre table; mais je voudrais, s'il est possible, éviter ces recherches, ou du moins les abréger. J'aime beaucoup les tableaux synoptiques; ils rendent l'étude facile, et font voir d'un coup d'œil toutes les parties d'une science et leurs rapports entre elles. Je me souviens qu'en 1786, étant au Hâvre, dans le temps que l'abbé Dicquemare préparait son grand ouvrage sur les polypes, mademoiselle Masson le Golft, sa nièce, me fit voir une carte géographique qu'elle venait de dessiner, et qui me parut fort ingénieuse. Au moyen d'une douzaine de signes environ, et de cinq à six couleurs, elle indiquait pour chaque pays l'espèce de gouvernement et

de religion, la nature des richesses commerciales ou agricoles, la taille et la couleur des habitans, leur population et leur caractère dominant : cela m'a donné l'idée de composer pour vous, mon cher Manant-Ville, un atlas gourmand. Voilà la carte de la France, où j'ai placé les mets dans le lieu de leur naissance : vous ne trouverez ici aucune des villes grandes ou petites qui ne produisent pas des alimens recherchés; mais j'y ai placé avec honneur de modestes villages quand ils se sont fait un nom par leurs productions gastronomiques. Au premier coup d'œil cette carte a l'air d'un fragment d'une sphère céleste chargée de constellations; mais au lieu de la grande Ourse, de Persée, de la chevelure de Bérénice, du Scorpion, etc., vous y voyez des bœufs, des moutons, des pâtés, des tonneaux, des poissons, des poulardes, des fromages, enfin tout ce qui charme le palais des friands, placé dans l'ordre du pays qui fournit chaque objet : les chapons à côté du Mans, les sardines près de la Rochelle, les truffes dans le Périgord, les hures dans Troyes. Cette idée plut infiniment à Manant-Ville, qui remercia le capitaine, et le loua comme s'il avait fait une découverte. Pour rendre la carte plus intelligible, Durfort lui remit l'itinéraire suivant:

PAYS.	PRODUCTIONS.
Abbeville...........	Pâtés.
Aix...............	Huile, Anchois, Olives, Thon, Eau-de-vie.
Aï.................	Vin mousseux.
Alençon............	Oies grasses.
Agen..............	Prunes.

PAYS.	PRODUCTIONS.
Amiens	Anguilles, Pâtés.
Andaye	Eau-de-vie.
Angoulême	Galantines, Pâtés aux Perdrix truffées.
Arbois	Vin mousseux.
Ardennes	Mouton.
Aurillac	Vin.
Autun	Vin.
Bar	Confitures de Groseilles et d'Epines-Vinettes.
Bayonne	Jambons, Chocolat, Cuisses d'Oies, Fromage, Vin.
Beaune	Vin.
Besançon	Langues fourrées, Fromage, Truites.
Blois	Liqueurs.
Bolbec	Coqs vierges, Cidre.
Bordeaux	Vin, Liqueurs.
Bourg-en-Bresse	Chapons.
Bourges	Mouton.
Bourgogne	Vins de Pomard, Vougeot, la Romanée.
Bretagne	Beurre, Bœuf, Sardines.
Bruxelles	Biscottes, Liqueurs, Bière.
Brignoles	Prunes et Fruits secs.
Cahors	Vin.
Cancale	Huîtres.
Châlons	Andouillettes.
Champagne	Vin, Mouton, Outardes, Poisson, Cochonaille.
Chartres	Pâtés, Volailles, Bled.
Clermont	Fruits, Confitures, Fromage, Vin.
Coblentz	Carpes, Saumons, Vin du Rhin.
Cognac	Eau-de-vie.
Compiègne	Lièvres, Chevreuils, Sangliers, Gâteaux.

PAYS.	PRODUCTIONS.
Dieppe.............	Huîtres, Anguilles, Turbots, Merlans, Esturgeons.
Dijon..............	Moutarde, Confitures, Vin, Liqueurs, Ecrevisses, Raisinet.
Epernay...........	Vin mousseux.
Etretat.............	Huîtres.
Fontainebleau.......	Raisin, Sangliers, Chevreuils.
Fécamp............	Harengs saurs.
Genève.............	Truites, Eau de Coladon.
Gournay...........	Beurre.
Grenoble.....	Liqueurs, Poisson.
Gruyère............	Fromage.
Hâvre..............	Huîtres, Poisson, Homards, Crevettes.
Honfleur...........	Melons.
Isigny.............	Cidre.
Joigny.............	Vin.
La Flèche..........	Chapons.
Langres............	Lièvres, Mouton, Vin, Liqueurs, Couteaux de table.
Lyon...............	Marrons, Saucissons, Cervelas.
Mâcon.............	Vin.
Mans..............	Poulardes.
Marseille...........	Figues, Raisins secs, Huile, Anchois, Olives, Thon mariné.
Montpellier.........	Eau-de-vie, Liqueurs.
Mayence...........	Jambons, Saucissons.
Meaux.............	Fromage, Bled.
Melun.............	Anguilles.
Metz...............	Lièvres, Fruits, Mirabelles.
Montauban.........	Cuisses d'Oies.
Mont-d'Or.........	Fromage.
Montmorency.......	Cerises.

PAYS.	PRODUCTIONS.
Nantes	Terrines, Sardines, Poisson.
Napoléon	Bœuf.
Narbonne	Miel.
Nérac	Terrines.
Neufchâtel	Fromage, Cidre.
Nice	Poisson, Anchois, Thon.
Niort	Liqueurs.
Nismes	Liqueurs.
Orléans	Vin, Sucre, Aloses, Dindons, Eau-de-vie.
Pantin	Pâtés.
Paris	Bœufs, Pêches, Melons, Ecrevisses, Anguilles, Goujeons, Carpes, Barbillons, Liqueurs, Pâtisserie, Chocolat, Galantines, Confitures, Bonbons et Devises.
Périgueux	Dindes aux Truffes, Pâtés.
Perpignan	Becfigues, Raisinet.
Pithiviers	Gâteaux d'Amandes.
Prés-Salés	Mouton.
Pontoise	Veau.
Provins	Poires tapées.
Puy-de-Dôme	Fromage, Fruits en pâte.
Quercy	Perdreaux rouges, Bécasses.
Quimper	Beurre, Poisson.
Rennes	Beurre.
Reims	Vin mousseux, Pâtés, Pain-d'Epice, Jambonneaux.
Rouen	Pâtés, Gelée de Pomme, Cidre, Cannetons.
Salins	Sel.
Sancerre	Vin, Gibier, Poisson.
Soissons	Haricots.
St.-Flour	Vin, Fromage.

PAYS.	PRODUCTIONS.
St.-Germain-en-Laye.	Gibier.
Ste.-Menehoult.....	Pieds de Cochon.
Strasbourg.........	Pâtés de Foie gras, Carpes et Vin du Rhin, Saour-Crout, Ecrevisses, Brochets.
Tonnerre...........	Vin.
Toulouse...........	Vin, Pâtés de Foie gras, Ortolans.
Toulon.............	Dails, (coquillages bivalves) Oursins.
Tours..............	Pruneaux.
Troyes.............	Hures de Cochon, Langues.
Vendôme............	Asperges.
Verdun.............	Dragées, Liqueurs.
Versailles..........	Gibier.
Vierzon............	Cochon, Lamproies.
Viry...............	Fromage.
Yvetot.............	Coqs vierges, Cidre.

En lisant cette liste, le capitaine s'arrêta sur le mot *Neufchâtel*. Il y a, dit-il, deux villes en Europe célèbres sous le même nom; l'une est en Suisse, et l'autre en Normandie. Cette homonymité a donné lieu à une équivoque assez comique. M. B.... de Saint-Elme, conseiller au parlement de Dijon, voulant connaître la moderne Neustrie, était venu jusqu'à Rouen, où quelques parlementaires le reçurent avec les prévenances, les égards et les cérémonies que l'on se prodigue entre confrères pour se témoigner une considération réelle ou simulée. Aux repas qu'on lui donna, Saint-Elme distingua de petits fromages en bondons, qui lui parurent crêmeux et d'une pâte très-fine. De quel pays les tirez-vous? dit-il à son amphitryon.—De Neufchâtel. — Parbleu! j'en suis charmé; j'ai dans cet

endroit un correspondant, et je lui écrirai de m'en envoyer à Dijon. Le conseiller écrit effectivement, et demande quinze douzaines de fromages; c'est assez, dit-il, pour les faire connaître à mes amis, et je serai toujours à même d'en redemander. Quelques jours après il retourne en Bourgogne, où les fonctions de sa charge le rappelaient. Un jour qu'il recevait les membres de la chambre dans laquelle il siégeait, son maître-d'hôtel, pâle, presque tremblant et l'œil effaré, vient au milieu du dîner lui dire à l'oreille : *Monsieur! monsieur! voilà les fromages de Neufchâtel qui arrivent.* — Ah, tant mieux! j'aurai le plaisir d'en offrir à mes chers collègues; faites-en servir six sur la table. — Comment, monsieur, six! — Oui, six ou huit sur une assiette; les autres vous les mettrez dans l'armoire de l'office. — Monsieur plaisante; cela est impossible. — Et pourquoi, s'il vous plaît? — Monsieur, c'est qu'un seul fromage, grand comme une meule de moulin, ne peut tenir dans une assiette, et qu'on ne saurait mettre dans une armoire les cinq grandes charrettes qui sont dans la cour de l'hôtel. — Qu'est-ce à dire? Cinq charrettes! — Voyez plutôt, monsieur, répond le maître-d'hôtel en lui donnant la lettre de voiture qui monte à une somme considérable. — Le pauvre Saint-Elme s'aperçoit, mais trop tard, qu'il a pris la Suisse pour la Normandie, et qu'il a effectivement demandé quinze douzaines de fromages aussi grands que ceux de Gruyère. Concevez, s'il est possible, l'embarras et la confusion de ce malheureux conseiller au milieu de cette cargaison de fromage capable d'approvisionner plus de soixante épiciers de province. Il s'en défit à perte, et reconnut

qu'il eût mieux vallu pour lui employer cet argent à apprendre la géographie.

Une autre aventure non moins singulière arriva dans le Neufchâtel normand : on était à cette époque où le numéraire, presque entièrement disparu de la circulation, ne permettait plus que les échanges en nature à ceux qui n'avaient pas confiance dans les assignats. Une troupe de comédiens ambulans vint donner quelques représentations à Neufchâtel, et pour attirer les spectateurs avaient mis leurs places à 20 ou 10 sous payables, soit en monnaie, soit en fromages. La vieille baronne d'Outreville, retirée dans son donjon à deux lieues de Neufchâtel, entend parler avec éloges de ces comédiens. Un grand acteur sec et maigre, nommé *Dorval*, le directeur de la troupe, était, disait-on, très-pathétique dans le rôle de don Juan du *Festin de Pierre*. Je le verrai, dit la baronne d'Outreville, et elle fait mettre à une antique carriole deux chevaux de son fermier. Blaise la conduit au théâtre; mademoiselle Gertrude, sa femme-de-chambre, l'accompagne avec la petite Nicole sa filleule, et la Jeunesse, son vieux domestique, la suit. Pour régaler tout son monde du spectacle elle avait péniblement tiré de son escarcelle un louis gardé depuis le mariage de Louis XV. Arrivée au bureau, elle demande quatre premières places, et donne le louis chéri. Paillasse, qui fait à la porte le rôle de contrôleur, lui remet poliment quatre billets. — Rendez à madame son reste, s'écrie-t-il, et à l'instant on porte dans la carriole quatre cents petits fromages représentant les 20 francs de surplus. A la vue des huit paniers qui renferment cette singulière monnaie, la baronne jette

les hauts cris ; elle prétend qu'on insulte sa qualité : ses gens ne peuvent s'empêcher de rire; la foule entoure sa voiture; les lazzis, les quolibets partent de tous côtés ; ce ne sont que des éclats , des bouffées de la plus grosse gaieté. Madame d'Outreville a des fromages jusqu'au menton; impossible au milieu de cette cohue de se montrer dans la salle ; se fâcher aurait augmenté les huées. La baronne sent tout le désavantage de sa position; elle prend son parti en femme qui sait vivre; elle s'efforce de rire aussi, et, retournant à son donjon, dit aux plaisans : *Au revoir, mes bons amis, voilà ma provision faite pour l'année.*

CHAPITRE XXIX.

LES APPRÊTS DE NOCE.

Graces aux soins d'Oxigénius M. de Manant-Ville fut bientôt entièrement rétabli. Le meilleur moyen de célébrer une convalescence c'est de se réunir à la cour de Comus, et de boire dans la coupe d'Hygie le nectar du fils de Sémélé; mais Manant-Ville avait un sujet de fête plus intéressant à donner à ses joyeux convives: il mariait Saint-Charles et Céline; tout devait concourir à rendre cette noce brillante, et tandis que les jeunes fiancés s'occupaient de leurs amours et de leur bonheur, Manant-Ville convoqua pour la dernière fois son sénat gastronomique, et lui parla en ces termes:

Messieurs,

Vous avez jusqu'ici fait preuve de mémoire et d'érudition; il est temps de joindre l'exemple au précepte.

Le festin d'hyménée qui va consacrer l'union de mon fils et de ma nièce doit être un modèle de goût et d'élégance. M. le professeur sera l'ordonnateur gé-

néral du repas; M. Aristophile choisira les fruits, l'abbé le poisson, le capitaine le gibier; M. Oxigénius dégustera les vins, les liqueurs, et présidera aux assaisonnemens; mais je désire que la salle du banquet réponde par ses ornemens et sa richesse à l'abondance du repas. Aidez-moi, je vous prie, à la décorer d'une manière qui rappelle le double but de notre réunion, l'amour et la bonne chère.

LE PROFESSEUR.

Votre galerie me paraît facile à disposer : on peut attacher à ses colonnes des trophées allégoriques; les traits de l'Amour et le thyrse de Bacchus; le flambeau de l'Hymen et la coupe des libations : on peut sculpter en bas-relief sur la frise le festin des Lapithes et les noces de Cana, le dîner de Cléopâtre et celui de l'Enfant-Prodigue, le Festin de Pierre et le souper de Damoclès. Si vous voulez un sujet unique on peut représenter le repas que César donna à tout le peuple romain, et l'on verrait à la même table les sénateurs, les chevaliers, les tribuns et les vestales, causant familièrement avec les rhéteurs, les athlètes, les poëtes et les mimes.

MANANT-VILLE.

Je suis pour la variété.

ARISTOPHILE.

Moi je propose de mettre au bas de l'horloge qui pare la galerie ces deux vers qui servaient jadis de devise au cadran d'un cabaret de la rue de la Perle :

Que j'aille bien ou mal, il ne t'importe pas,
Puisque céans toute heure est l'heure du repas.

MANANT-VILLE.

Laissons cela pour le réfectoire d'un couvent de Bénédictins.

OXIGÉNIUS.

Si l'on veut des inscriptions je crois qu'on doit préférer celles que le vieux comte de Montluc fit graver dans la salle à manger de son château : les voici ; ce sont douze sentences latines que je vais traduire.

ARTICLE PREMIER.

Compte quatre heures entre chaque repas.

Son médecin lui avait dit que c'était là le terme de la digestion.

ART. II.

Que ta table ait la forme d'un disque, et ta salle celle d'un œuf.

Il pensait avec raison qu'on se voyait mieux à une table ronde, et que le service se faisait mieux dans une pièce ovale.

ART. III.

Que Phébus t'éclaire à la fois par l'orient et le couchant.

Il est certain que lorsque la lumière entre par deux côtés opposés personne n'a l'ombre de son corps sur son assiette.

ART. IV.

Que l'air, constamment renouvelé, n'y fasse sentir ni chaleur ni froidure.

Excellent principe; car on ne peut bien dîner si l'on n'est dans le calme que donnent une respiration libre et quinze degrés de température.

ART. V.

Que ta table n'admette jamais plus de neuf, jamais moins de trois couverts.

Depuis long-temps le nombre des Grâces ou celui des Muses a réglé les dîners aimables; passé ce dernier nombre il n'y a plus ni intimité, ni conversation générale.

Les anciens mettaient beaucoup d'importance au nombre des convives: quelquefois les Grecs invitaient sept personnes en l'honneur de Pallas, parce que sept était regardé comme le symbole de la virginité; d'autres fois c'était le nombre dix, parce qu'il est rond. Platon était pour vingt-huit, en l'honneur de Diane ou la Lune, qui achève son cours en vingt-huit jours. L'empereur Verus invitait douze convives par respect pour Jupiter, qui prend douze années pour faire le tour du soleil; Héliogabale était pour le nombre neuf.

ART. VI.

Ne t'asseois pas en face de ton ennemi ni près de ta maîtresse; les émotions de l'amour ou de la haine nuisent au travail de maître Gaster.

Cet article n'a pas besoin de commentaire; cependant on peut dire qu'il est honnête et très-humain de faire dîner ensemble deux hommes qui se sont disputé; premièrement, parce que la table est très-conciliatrice; secondement, parce que les injures ne donnent point d'action en justice, quand postérieurement à l'offense ils ont dîné ensemble. (1)

---

(1) Vulteius, *in Instit.* §. *Pœna autem.... N.* 8. *de Injuriâ.*

ART. VII.

Une heure avant le signal du banquet, et trois heures après, ne lis aucune nouvelle, n'ouvre aucune lettre si tu peux.

Ceci est assez difficile, mais fort sage; car, selon l'évêque de Bourges, la digestion est une de ces grandes affaires qui ne veulent aucune distraction.

ART. VIII.

Ne permets à tes convives ni controverse ni forte bouffonnerie.

Cet article est encore dicté par la prudence; les discussions trop vives ou le rire convulsif ébranlent les nerfs, et troublent l'action de l'estomac, tandis qu'une conversation modérément animée, ou des propos simplement enjoués facilitent la digestion.

ART. IX.

Que la chaleur de ton sang soit celle de tes mets; ne glace tes vins que pendant le règne de Sirius.

Cela veut dire que les plats ne doivent pas être plus chauds qu'à trente-six degrés, et qu'il ne faut rafraîchir son vin que dans la canicule. Cette sentence est conforme aux lois de l'hygiène : si l'on mange un potage trop chaud, et qu'on boive froid après, on s'expose à deux inconvéniens; l'estomac, trop dilaté, perd de son énergie; l'émail des dents, en passant du chaud au froid, se fêle; les dents se carient plus facilement.

ART. X.

Ton dîner sera toujours une pièce en trois actes,

où la gradation des saveurs suivra celle qu'Aristote prescrit pour l'intérêt théâtral.

Cette comparaison est juste. Le premier service doit être doux et peu épicé; c'est l'acte d'exposition: le second plus intéressant, plus relevé : le troisième plus friand; c'est le dessert.

ART. XI.

Ne reçois jamais Bacchus enfant ni pauvre; qu'il soit adulte au début du repas, et riche à la fin.

C'est-à-dire qu'il ne faut boire que des vins faits, naturels et généreux, gardant toujours les meilleurs pour les derniers.

ART. XII.

Repas de liesse (1) *est varié; moitié cuit, moitié cru; moitié chair, moitié poisson; moitié rôti, moitié bouilli; sauces moitié blanches, moitié blondes.*

Ici finit le code du vieux comte de Montluc.

MANANT-VILLE.

Tous ces préceptes sont fort bons; mais je crois qu'ils figureront mieux dans ma bibliothèque que sur les murs de ma salle à manger.

LE PROFESSEUR.

Elle offre quatre grands panneaux?

MANANT-VILLE.

Oui.

---

(1) C'est-à-dire joyeux.

LE PROFESSEUR.

Hé bien! je vous propose d'y faire peindre quatre sujets gastronomiques. Le premier représentera le roi de Cocagne dans son palais, (1) dont les murs sont de sucre, ornés de confitures, servi par des sylphes et des gnomes qui font pleuvoir des cailles toutes rôties; on verrait ce prince entre ses deux ministres *Bombance* et *Ripaille*, extravaguant à la vue de la belle Lucelle, et voulant céder sa couronne au paysan Guillot, qui s'endort sur le trône en disant : *je règne.*

MANANT-VILLE.

On peut faire de cela un joli tableau.

LE PROFESSEUR.

Le second représenterait les noces de Gamache : cinquante cuisiniers, comme nous dit le bon Michel Cervantes, seraient occupés à préparer le repas, à rôtir un bœuf farci de douze cochons de lait, à faire bouillir six marmites grandes comme des cuves, et rangées autour d'un bûcher; d'autres employant deux chaudières de saindoux pour faire des beignets; ceux-ci suspendant aux arbres des guirlandes de perdrix, de cailles et de bécasses pour les faisander; ceux-là formant avec des piles de fromages une espèce de for-

(1) On appelait autrefois une *cocagne* un buffet chargé de mets, et dans lequel figurait un bœuf entier rôti. Dans ce bœuf était un cerf aussi rôti, et ce cerf était farci d'oiseaux de toute espèce. A Naples et en France on donnait jadis des cocagnes au peuple dans les grandes réjouissances publiques.

tification bonne à attaquer, dit Sancho, et facile à prendre, tandis que dans un coin ce gros joufflu mange un chapon sur une écumoire, et que le chevalier de la Triste-Figure offre de rompre une lance en faveur du rusé Basile, qui feint de se tuer pour la belle Quitterie.

MANANT-VILLE.

J'accepte encore ce sujet.

LE PROFESSEUR.

Le troisième reproduirait quelques-unes des scènes gourmandes si bien décrites par notre maître François Rabelais : ce serait un déjeûner de Gargantua, qui engloutit d'une bouchée ce qui nourrirait un régiment; ce serait frère Jean des Antomures défendant à coups de croix le clos de vignes de Thélème, prenant pour lui les *soupes de primes*, et laissant aux goujats les *soupes de lévriers*, (1) faisant migeoter le bœuf en marmite, parce que.

Plus y étant, plus cuit restait;
Plus cuit restant, plus tendre était.

On y verrait la chasse de Pantagruel tuant outardes, perdrix, faisans, bécasses, lièvres, et criant à chaque pièce : Panurge! vinaigre! vinaigre! pour lui rappeler que c'est la sauce qui convient au gibier;

Ou bien on peindrait ces deux lurons à la cour de Niphleseth, reine des Andouilles, ne mangeant que

(1) Rabelais appelle soupes de primes les soupes grasses faites avec le premier bouillon, et soupes de lévriers la soupe maigre qu'on donne aux chiens.

moutons et chapons de haute graisse, faisant éternité de buverie et buverie d'éternité, riant le verre à la main de la grêle et de l'orage, parce que, selon eux,

Longue buvette rompt le tonnerre,

et laissant au laquais le vin buffeté. (1)

On apercevrait de loin la procession de *Manduce*, idole des *Gastrolastres* et des *Magnigoules*; (2) elle sortirait d'un couvent de Génovéfins. Devant cette énorme mâchoire on porterait en triomphe les mets les plus recherchés du temps de François Ier; savoir, les *coscotons*, les *cabirotades*, les *salmiguondins*, les *pochecuillières*, les *caillebotes* et les *chapons au blanc-manger.* (3) La marche commencerait par la bannière gastronomique, sur laquelle serait écrite cette grande vérité de maître François : « On « trouve les moines en cuisine; jamais roi, pape ou « empereur. »

---

(1) C'est le vin noyé d'eau, qu'on nomme dans les colléges *abondance*.

(2) Rabelais appelle gastrolastres et magnigoules les moines. Manduce était un masque énorme qu'on portait dans les saturnales, et dont on faisait claquer les dents les unes contre les autres.

(3) Platine, *de Obsoniis*, chap. *jusculum album*, décrit ainsi ce mets :

Blancs de chapons pilés avec amandes, mie de pain, sucre, gingembre, eau de rose, le tout passé en purée et répandu sur le plat sur lequel est le chapon cuit au bouillon, et parsemé de pepins de grenade ou de nompareille de diverses couleurs.

MANANT-VILLE.

Rabelais ne peut être oublié, et les scènes qu'il décrit sont aussi philosophiques que bouffonnes. Voyons la quatrième composition.

LE PROFESSEUR.

Pour celle-ci j'établirais un contraste ; et après avoir peint dans les premiers tableaux les plaisirs de l'abondance, je composerais le quatrième des infortunes du parasite *Montmaur.*

MANANT-VILLE.

Quel est cet original ?

LE PROFESSEUR.

C'était un très-savant et très-spirituel professeur de grec au collége de France en 1624 ; il avait l'esprit malin, la répartie vive : les meilleures tables de Paris lui étaient ouvertes, parce qu'il égayait un repas par ses bons mots et ses épigrammes. Doué du plus robuste appétit, il ne perdait pas un coup de dent pour faire une plaisanterie ; mais il offensa plusieurs écrivains, *genus irritabile vatum*, et bientôt il se forma une ligue, dont il pensa être la victime : on répandit contre lui tant de satires et tant de calomnies, que la plupart des maisons où il était reçu lui furent fermées, parce qu'à Paris on aime beaucoup l'homme qui fait rire, et l'on évite l'homme dont on rit. Montmaur, qui se disait chevalier *de la table ronde*, devint le chevalier de la triste figure, auquel on reprochait de n'avoir fait de grands exploits qu'avec

les armes de Caïn et de Samson. Il avait rédigé un traité sur la précellence du *bénédicité* sur les grâces.

MANANT-VILLE.

Citez-nous, je vous prie, quelques-uns de ses bons mots.

LE PROFESSEUR.

Les meilleurs sont en latin. Le chancelier Séguier le recevait quelquefois. Lorsque ce magistrat parlait de législation : Vous vous donnez trop de peine, lui disait-il ; il ne faut étudier qu'une loi, celle des *douze tables ;* c'est la meilleure. Un jour chez ce même chancelier un valet répandit un plat sur Montmaur. Le parasite sans s'émouvoir dit à M. Séguier : Vous le voyez, monseigneur, *summum jus, summa injuria*. Un autre jour il demanda qu'on plaçât devant lui une sole, en disant :

Eligi cui dicas tu mihi SOLA *places.*

Il avait inventé une science, qu'il appelait *capnomancie ,* et qui apprenait à deviner le mérite des gens à la fumée de leur cuisine.

MANANT-VILLE.

Il me semble qu'on pourrait juger les poëtes et les savans par une méthode tout opposée.

LE PROFESSEUR.

Vous pourriez avoir raison, mais Montmaur ferait exception. Il avait une cuisinière qu'il occupait souvent, et contre laquelle il se fâcha une fois, parce qu'elle n'avait pas acheté de la *marée.*—Mais, mon-

sieur, elle était trop chère. — Voyez l'imbécile! dit Montmaur; *mare vidit et fugit.*

OXIGÉNIUS.

Je me souviens qu'on lui demanda où étaient les princes les plus malheureux. A Ratisbonne, répondit-il, *parce qu'ils sont à la diète.*

MANANT-VILLE.

Oh! ce calembourg est vieux comme Hérode.

LE PROFESSEUR.

Montmaur s'était fait peindre, et selon l'usage de son temps il devait prendre une devise; il choisit pour emblême une flamme, faisant sans doute allusion à son génie; mais les malins écrivirent au bas: *Nulla alimenta recusat.*

OXIGÉNIUS.

Comme il n'épargnait personne dans ses épigrammes, personne ne l'épargnait. Dans une maladie qu'il eut on lui adressa ce quatrain:

On disait à Montmaur, le voyant hydropique,
Qu'il etait aussi gros qu'un muid;
A quoi ce bon buveur réplique:
Que ne suis-je plein comme lui

LE PROFESSEUR.

Une autre fois on prétendit que, son chat ayant mangé une perdrix,

Il dévora le chat pour manger la perdrix.

Et lorsqu'il cessa de répondre aux sarcasmes qu'on lui

lançait ses ennemis disaient : S'il ne réplique point aux injures, c'est qu'il a toujours la bouche pleine.

OXIGÉNIUS.

Montmaur riait de tous ces quolibets, et faisait gloire d'être gourmand. Quand on lui demandait lequel valait mieux de dîner ou de souper : Ni l'un ni l'autre, disait-il; il ne faut faire qu'un repas, qui dure toute la journée; dès qu'on à l'âge de raison on doit consacrer à Comus le reste du peloton de ses jours. Je ne sors jamais de table, ajoutait-il; j'attends qu'on l'ôte de devant moi.

MANANT-VILLE.

Voilà un gastronome à grands principes! mais comment le ferez-vous figurer dans ma salle de banquets?

OXIGÉNIUS.

Comme on l'a représenté dans les caricatures de son temps : tantôt métamorphosé en marmite, et portant le couvercle pour chapeau; tantôt changé en âne au milieu d'un champ de chardons, avec cette devise : *Pungant dùm saturent*; ici courant de porte en porte sur une maigre jument pour trouver un bon dîner; là suspendu dans un chaudron, et professant à des marmitons les règles de la cuisine.

MANANT-VILLE.

Oui, je vois dans ces plaisanteries le sujet d'un tableau dans le genre de Téniers. Voilà la décoration de notre salle arrêtée; ne songeons plus qu'à mettre dans ce temple de Comus ses préceptes en vigueur; et puisse mon fils vous donner bientôt, messieurs, quelques petits Gourmands de sa façon pour élèves!

CHAPITRE XXX.

CONCLUSION.

Les noces de Céline et de Saint-Charles se firent avec toute l'élégance, la pompe et la recherche qu'avait désiré Manant-Ville; il y avait abondance sans profusion, variété sans désordre; tout fut cuit à point, servi à propos, dégusté avec sensualité; entrées, entremets, rôtis, vins et dessert, tout parut exquis : une douce gaieté animait tous les convives, et l'allégresse était si franche, si générale, qu'Oxigénius, voyant entrer le chevalier de Versac, oublia sa vieille querelle, et lui tendit la main. Au commencement du repas on présenta aux mariés un pain d'épice : cet usage est romain, leur dit-on, et ce pain vous apprend que vous devez être unis comme les grains de froment qui ont servi à le faire, et que votre union vous fera goûter mille douceurs. La journée fut enchanteresse, et les deux jeunes époux, fêtés, choyés, chantés, attendaient sans trop d'impa-

tience le refrein de coutume : *Allez-vous-en, gens de la noce....* Le soir, après les plaisirs du bal, on servit une magnifique collation ; mais au moment de se mettre à table le professeur et Aristophile s'approchèrent gravement de Saint-Charles, l'un portant sur une assiette de porcelaine une belle pomme de reinette, l'autre tenant dans ses mains une caraffe d'eau et un volume de Montaigne. Ce fruit, dit Aristophile, doit être le seul mets de votre souper ; ainsi le veut Solon. (1) Ce grand législateur ordonna qu'un nouveau marié ne mangerait qu'une pomme le soir de ses noces : cette loi fut scrupuleusement gardée par les Grecs, et passa même aux Perses ; vous ne pouvez, par amour pour l'antiquité, vous dispenser de la suivre ; votre épouse s'en trouvera bien. Saint-Charles salue gravement Aristophile et prend la pomme. Le professeur, présentant la caraffe limpide, dit au marié : Vous n'êtes pas obligé d'en faire usage ; mais elle vous rappellera que le vin ce soir vous est défendu ; lisez. Saint-Charles ouvre Montaigne, (2) et lit tout bas ces mots : *Il ne faut pas boire la nuit qu'on destine à faire des enfans.* Conformons-nous donc, dit-il, au précepte du sage auteur des Essais. Quand arriva l'heure de conduire les époux au lit d'hyménée, l'abbé Dodin, au lieu

---

(1) Strabon, l. 15.

(2) Montaigne, l. 2, chap. 9.

de bénir la couche nuptiale, fit, à l'exemple des Romains, (1) répandre dans la chambre qui précédait une grande quantité de noix. Saint-Charles demanda la raison de cette singulière cérémonie. C'est, répondit le chanoine, pour que la curiosité ne trouble pas le grand mystère qui va s'opérer. Tandis que la folâtre jeunesse qui danse encore dans le salon s'occupera à ramasser ces noix, personne ne pensera à épier votre conversation nocturne avec la belle Céline; et comme dit Martinius, ancien auteur, *ut à rapientibus pueris, fiat strepitus, ne puellæ vox virginitatem deponentis possit audiri.* Ainsi, la noce se termina par un usage antique; ce qui amusa beaucoup Manant-Ville.

Quelques mois après le capitaine, ayant réuni sa fortune, offrit sa main à madame de Verneuil et l'épousa. Ils parvinrent par leur crédit à placer le professeur auprès d'un grand prince en qualité de secrétaire, et firent donner au chevalier de Versac une belle fourniture de vivres pour l'armée. Le sage Aristophile devint le fermier général des biens ruraux de Manant-Ville, de madame de Verneuil et de Saint-Charles. Quant au savant Oxigénius il resta le médecin et le correspondant pourvoyeur de la famille. On institua douze réunions par an, où tous

(1) Martinius, *philologicum in verbis nuces spargere.*

devaient se trouver, et célébrer en commun les mystères nutritifs de la gastronomie, s'enrichir mutuellement des dons de Comus, et chercher le bonheur dans les lois d'Epicure et dans les charmes d'une douce amitié.

FIN.

TABLE

DES MATIÈRES.

A.

B.

C.



D.

E.

F.

G.

H.

I.

J.

K.

L.

M.

N.

O.

P.

R.

S.

T.

U.

V.

W.

X.

Z.

FIN.